ТОРТЫ
И
ВЫПЕЧКА

БОЛЕЕ 500 РЕЦЕПТОВ



БОЛЕЕ
500
РЕЦЕПТОВ

ТОРТЫ
и
ВЫПЕЧКА

Москва • 2002

ББК 36.99
Т59

Т59 **Торты и выпечка.** – М.: РИПОЛ КЛАССИК, 2002. – 608 с.

ISBN 5-7905-0383-7

Эта книга, в которой собрано более 500 рецептов приготовления пирогов, тортов и пирожных, станет великолепным подарком и незаменимым помощником для любой хозяйки, стремящейся к тому, чтобы ее стол всегда украшали румяная, аппетитная выпечка и кондитерские изделия.

ББК 36.99

ISBN 5-7905-0383-7

ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА

Дорогие читатели!

Помните, что умелая хозяйка никогда не пойдет в магазин покупать к празднику выпечку, как бы хороша она ни была. Хозяйка постарается приготовить все сама, и при этом все получится у нее вкуснее и дешевле. А самое главное — она доставит огромную радость родным и близким. Действительно, кого не порадует яблочный или рыбный пирог? Недаром говорят: «Не красна изба углами, а красна пирогами», ведь даже простое ожидание появления на столе румяной, с пылу, с жару выпечки создаст атмосферу особого уюта и задушевности и праздничному застолью, и скромному семейному ужину.

Приятного аппетита!

ЧТО НУЖНО ЗНАТЬ ХОЗЯЙКЕ

ПОСУДА И ПРИСПОСОБЛЕНИЯ

Для приготовления кондитерских изделий и сладких блюд нужны специальная посуда и разные приспособления.

Металлические противни с тремя и четырьмя бортами для выпечки пирогов, рулетов, бисквитов и т. д.

Металлические листы с одним бортом для выпечки печенья, пирожков, пряников, ватрушек, рожков, пластов для торта.

Металлические формы для выпечки тортов, пудингов, батонов, кексов, хлебцев.

Жестяные формочки различной формы для штамповки печенья: круглые, овальные, четырехугольные, ромбовидные, полумесяцами, звездами, с гладкими и фигурными краями.

Деревянные доски малые и большие. Малые применяются для нарезки пирогов, рулетов, рубки орехов, миндаля. Большие — для вымешивания, раскатывания теста и формовки кондитерских изделий.

Деревянные и фарфоровые скалки для раскатывания теста в пласт.

Деревянные лопатки для вымешивания в посуде теста жидкой консистенции.

Терки жестяные для снятия цедры с лимонов и апельсинов, для измельчения шоколада, сыра, дыни, яблок, груш и т. д.

Волосяные сита различных размеров для просеивания муки, процеживания соков, протирки ягод и плодов, а также для просушки фруктов, ягод и плодов.

Металлический дуршлаг для промывки овощей, фруктов и ягод.

Мясорубки (обыкновенные и комбинированные) для промалывания мака, ореха,

миндаля и картофеля; рубки овощей, плодов; отжима сока из ягод, фруктов и плодов, а также для продавливания теста через специальные формочки, прикрепляемые к мясорубке.

Чугунные или фарфоровые ступки для растирания сахара-рафинада, сахара-песка в сахарную пудру; для растирания гвоздики, корицы, а также орехов, миндаля и мака.

Сбивалки, венчики и миксер для взбивания яичных белков и сливок в пену.

Кастрюли для вымешивания теста, смешивания продуктов, взбивания яичных белков, растирания яичных желтков, варки крема, сахарного сиропа и т. д.

Тазики эмалированные и из нержавеющей стали для мытья яиц, ополаскивания плодов и ягод, вымешивания дрожжевого теста, а также для варки варенья.

Сковороды разных размеров с высокими и низкими бортиками для жарки пирожков, пончиков, блинов, оладий.

Кондитерский мешочек для отделки тортов, пирожных и печенья. Его можно изготовить в домашних условиях из хлоп-

чатобумажной плотной ткани или из плотной бумаги. Для этого надо вырезать треугольник и склеить его в конусообразный мешочек. Узкому концу мешочка можно придать любую фигурную форму (вырезать ножницами) или же надеть на него специальный фигурный наконечник.

Металлическая сеточка на низких ножках для раскладывания на ней выпеченного печенья, тортов, пирожных, рулетов, бисквитов во время глазирования или оформления кремом из мешочка.

Решетка металлическая применяется как подставка в духовке. На нее ставят противень, металлический лист, кастрюлю или форму с целью регулирования выпечки изделия на верхнем, среднем или нижнем огне, а также для того, чтобы не подгорал низ изделий.

Щеточки для смазывания кондитерских изделий яичным желтком, топленым сливочным маслом, смальцем или маргарином.

Ножи для нарезки теста, выпеченных изделий, разрезывания бисквитных пластов, тортов, рулетов.

ПРОДУКТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Основными продуктами для приготовления кондитерских изделий являются мука, сахар, соль, дрожжи, молоко, сметана, сливки, творог, мед, ром, ликер, сыр, яйца, сливочное масло, растительное масло, смалец, гусиный жир, картофель, съедобные каштаны, фрукты, ягоды, овощи, лимоны, апельсины и т. д.

Мука. Для кондитерских изделий употребляют главным образом пшеничную муку высшего и первого сорта, муку-крупчатку и в некоторых случаях муку второго сорта или даже ржаную муку. При этом надо помнить, что один и тот же сорт муки может иметь различное содержание клейковины и, следовательно, различную влагопоглощаемость. Поэтому при добавлении жидкости хозяйка должна сама регулировать дозу молока, сметаны и воды даже в тех случаях, когда в рецепте точно указано количество этих продуктов.

Перед замешиванием теста муку обязательно просеивают, чтобы не только очистить ее от посторонних примесей, случайных предметов и т. д., но и проветрить. Она при этом разрыхляется и насыщается кислородом, необходимым для лучшего подъема теста.

Творог с добавлением других продуктов (сахара, соли, тертой цедры лимонов, апельсинов и т. д.) применяется как начинка.

Сыр голландский и другие виды твердого сыра употребляются для приготовления вареного теста (лапши), соленых изделий к чаю и бутербродов.

Яйца — необходимый продукт для приготовления кондитерских изделий. Они придают изделиям вкус, пористость и способствуют большей клейкости теста.

Перед употреблением яйца промывают в слабом растворе питьевой соды, затем споласкивают чистой водой и протирают сухой тряпочкой. Это делается для того, чтобы смыть бактерии, которые в большом количестве имеются на скорлупе.

Сахар используют в самых разнообразных видах: растворенным в воде, молоке,

вине, сливках; растертым со сливочным маслом или маргарином, яичным желтком; взбитым с яичным белком; смешанным с молотым орехом, маком, миндалем; перетертым с творогом и другими продуктами.

Молоко применяют в основном подогретое до 35– 40°С, так как при более низкой температуре дрожжевые грибки теряют свою активность, а температура выше 40° убивает их. Молоко иногда заменяется водой.

Сливки для кондитерских изделий в большинстве случаев взбивают, для чего их охлаждают до 8–10°С.

Сметана, лучше всего холодная, густой консистенции, употребляется для приготовления мучных изделий.

Сливочное масло, маргарин, смалец, гусиный жир используют при приготовлении изделий из муки, сладких блюд, крема, употребляют для смазки противней и форм, поверхности изделий, жарки пончиков, блинов и т. д.

Дрожжи, питьевая сода, аммоний, порошок для печенья — разрыхлители, необходимые для подъема теста (увеличения его

в объеме). Они придают тесту легкий, пористый вид.

В рецептах книги очень часто встречается "Порошок для печенья", или "Пекарский порошок". Это смесь, состоящая из питьевой соды, муки и лимонной кислоты. Хозяйка может приготовить порошок сама, смешав

питьевой соды	–	4,8 г
лимонной кислоты	–	3,0 г
муки	–	12,2 г
		20,0 г

Одна пачка "Порошка для печенья" рассчитана в среднем на 500 г муки. Во всех случаях, когда в качестве разрыхлителя требуется порошок для печенья, или пекарский порошок, его нужно в сухом виде смешать с мукой и лишь после этого вымешивать тесто. Разведенный в молоке или воде порошок теряет свои качества.

Из плодов фруктов, овощей и ягод в кондитерские изделия используют яблоки, груши, вишни, черешни, абрикосы, персики, сливы, ренклод, красную смородину, малину, землянику, апельсины, лимоны, съедобные каштаны, картофель, ядро

грецкого ореха, миндаль, черный кофе из зерен и др.

Желатин – желирующее вещество, применяется для приготовления сладких блюд.

Ванилин, ваниль, гвоздика, корица, тмин. добавляются в тесто и начинку в основном по вкусу.

Шоколад употребляется в тесто, крем, глазури, для посыпки в разных видах, т. е. растопленным, тертым на терке, измельченным.

Какао-порошок применятся для приготовления начинки, крема, глазури и т. д.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

В этом разделе дается способ приготовления четырех основных видов теста (дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного). Поэтому в дальнейшем, останавливаясь на особенностях каждого рецепта, мы не разбираем подробно способ приготовления теста.

Дрожжевое тесто

Дрожжевое тесто готовится двумя способами – *безопарным* и *опарным.*

Безопарным способом приготовляют тесто преимущественно для изделий с малым количеством сдобы (сахара, масла, яиц) и тесто слабой консистенции— для оладий, блинов, жареных пирожков и др.

Безопарный способ приготовления дрожжевого теста. В теплом молоке или воде (30°С), налитой в кастрюлю, растворить указанное по рецепту количество дрожжей, добавить соль, сахар, яйца, ароматизирующие вещества, муку и все месить в течение 5—8 мин. до получения однородного, без комков, теста средней консистенции. Перед окончанием вымешивания в тесто добавить слегка подогретое сливочное масло. Посуду с тестом накрыть чистой тканью и поставить в теплое место для брожения на 3 1/2 – 4 1/2 часа. В процессе брожения дрожжевые грибки выделяют углекислый газ, который разрыхляет тесто. Чтобы освободить его от излишне накопившегося углекислого газа, делают обминку. При обминке тесто обогащается кислородом из воздуха, что способствует развитию дрожжей и значительно увеличивает объем теста и готовых изделий.

Тесто, приготовленное из муки с хорошей клейковиной, следует обминать два-три раза, а из муки с плохой клейковиной – один раз.

Нормальной температурой для брожения дрожжевого теста считается 28—30°С. При низшей температуре брожение замедляется, при высшей – ускоряется. Но нужно иметь в виду, что при температуре ниже + 10° и выше + 55°С брожение прекращается вообще.

Опарный способ приготовления дрожжевого теста. Дрожжи растворить в подогретом до 30—35°С молоке или воде и всыпать просеянную муку (50% от нормы). Консистенция теста (опары) должна соответствовать консистенции густой сметаны. Опару поставить для брожения в теплое место (28—30°С) на 3—3 1/2 часа. Готовность опары определяется обилием пузырьков на ее поверхности. Когда опара немного осядет, добавить к ней остальные продукты и замесить тесто после максимального увеличения его в объеме так же, как и безопарное, дать ему бродить 1—2 часа; за это время сделать одну обминку.

Важное значение для приготовления изделий из дрожжевого теста имеет расстойка. После обминки и во время разделки на доске тесто становится более крепкой консистенции. Чтобы получить пышные, хорошо пропеченные, легкие, пористые изделия, необходимо подготовленное к выпечке изделие уложить на противень и поставить в теплое место на расстойку, накрыв салфеткой. Изделия "растут" — увеличиваются в объеме — вследствие образования внутри их углекислого газа. Время расстойки, как правило, конкретно указывается в каждом рецепте. Но это время дается приблизительно. Хозяйка сама должна определять готовность изделия к выпечке, так как подъем теста зависит от температуры, сорта муки, качества (свежести) дрожжей и т. д.

Время выпечки изделий из дрожжевого теста зависит от сдобности, формы и размеров изделия. Мелкие изделия (весом до 100 г) следует выпекать в течение 8—15 мин. при температуре 240—260°С, крупные (весом 500—1000 г) — в течение 20—25 мин. при температуре 200—240°С.

Песочное тесто

Для песочного теста используют муку с малым количеством клейковины; из муки с большим количеством клейковины песочное тесто получается затяжным, а готовое изделие — жестким, грубым.

Муку смешать с питьевой содой или порошком для печенья, просеять на доску, собрать холмиком и сделать в ней воронкообразное углубление.

Масло и сахар растирать до исчезновения комков, постепенно добавляя яичные желтки и соль. Полученную хорошо вымешанную массу смешать с мукой ножом и месить до получения однородного теста. Далее тесто сформовать в виде прямоугольного куска, положить на посыпанную мукой доску и скалкой раскатать от середины во все стороны.

При замешивании температура теста должна быть 17°С. Выпекать изделия из песочного теста следует при температуре 230—250°С.

Бисквитное тесто

Для бисквитного теста используются мука, яйца, сахар.

Бисквитное тесто можно приготовить двумя способами: *холодным* и с *подогревом.*

Приготовление бисквитного теста холодным способом. Положить сахар (3/4 части от нормы) в тщательно отделенные от белков желтки и венчиком растирать массу до исчезновения крупинок сахара и увеличения массы в объеме в 2–3 раза.

Отдельно, в другой посуде, взбить яичные белки охлажденным венчиком в холодном помещении до увеличения в объеме в 4–5 раз. В конце взбивания добавить оставшуюся 1/4 часть сахара. Сахар добавлять небольшими порциями, постепенно. В растертые желтки ввести 1/4 часть взбитых белков, муку и эту смесь слегка перемешать. Затем положить остальную часть пены из яичных белков и все перемешивать до образования однородной массы.

Приготовление бисквитного теста с подогревом. Яйца вылить в глубокую посуду, досыпать к ним сахар и, непрерывно взбивая венчиком, массу подогреть на водяной бане до 40–50°С. Затем снять ее с бани и, взбивая венчиком, охладить до 20°С. Объем массы при этом должен увеличиться в 2–3 раза. К охлажденной пене добавить муку и вымешать до образования однородной массы.

Бисквит, приготовленный с подогревом, получается более рассыпчатым, чем бисквит, приготовленный без подогрева.

Бисквитное тесто выпекать 25–30 мин. при температуре 200–220°С.

Слоеное тесто

Муку для приготовления слоеного теста следует брать с эластичной клейковиной.

Готовить этот вид теста рекомендуется в помещении с температурой 15–17°С.

При замешивании слоеного теста из общего количества просеянной муки следует оставить 5–10% для перемешивания с маслом и 5–8% для посыпки при раскатывании теста.

В 1/4 общего количества воды, полагающейся по норме, растворить соль и лимонную кислоту (либо лимонный сок), добавить

яйца, затем муку и замесить тесто, постепенно добавляя оставшуюся воду. Вымешенное тесто оставить на столе на 30 мин. для набухания и ослабления клейковины.

Пока расстаивается тесто, нужно подготовить масло: промять его, выжать влагу, перемешать с мукой, следя за тем, чтобы не образовались комки, и сформовать из него брусок.

Готовое тесто раскатать на столе в виде небольшого прямоугольника так, чтобы края были немного тоньше, чем середина. На середину положить подготовленный кусок масла и завернуть тесто в виде конверта. Затем на столе, посыпанном мукой, раскатать его толстой скалкой во все стороны и сложить вчетверо так, чтобы противоположные края сходились не посередине пласта, а немного отступая в одну сторону. Подготовленное таким образом тесто должно охлаждаться 20 мин. Затем его вновь следует раскатать, сложить вчетверо и охлаждать не менее 30 мин., после чего опять раскатать и сложить втрое. Через 45 мин. охлажденную слойку раскатать в последний раз и сложить втрое. Изделия из этого теста нежные, с хорошим подъемом.

ГЛАЗУРИ, КРЕМЫ,* НАЧИНКИ, ФАРШИ

В рецептах для того или иного вида изделий даются способы приготовления глазури, крема, начинки.

Здесь приводится несколько рецептов для приготовления глазури, начинок и кремов, которые могут быть использованы для любого вида изделия.

Белая глазурь без подогрева. 300 г просеянной сахарной пудры вымешать до гладкого состояния с 2 яичными белками и соком из 1/2 лимона.

Белая сахарная глазурь с подогревом. 300 г сахара залить водой (100 г) и на умеренном огне варить до готовности. (Готовая глазурь образует пузырьки, если в нее макнуть проволочное кольцо и подуть на него.) Во время варки сахарную пену нужно снимать деревянной ложкой. Горячий сахарный сироп вылить на поднос и перемешивать ножом до твердого состояния. Остывшую затвердевшую массу влажны-

* Глазури, кремы далее будут выделены в особый раздел. Здесь даются общие, распространенные рецепты.

ми руками вымесить, поместить в посуду и растопить над паром.

Из сахарной глазури без подогрева и с подогревом можно приготовить цветную глазурь, добавив пищевые красители желаемого цвета.

Кофейная глазурь. Так, как и белую сахарную глазурь, можно приготовить кофейную, лишь вместо воды сахар залить 100 г крепкого черного кофе.

Шоколадная глазурь для всех тортов. 100 г шоколада положить в маленькую кастрюлю, залить 20 г воды и развести. В отдельной кастрюльке растопить 50 г сливочного масла и доливать его маленькими дозами в разведенный шоколад до тех пор, пока не получится масса нужной консистенции.

Поверхность и края тортов нужно покрывать этой глазурью дважды.

Белый крем. 125 г молока, 2 ст. ложки муки хорошо растереть, чтобы не осталось комков. Вторые 125 г молока поставить кипятить и, когда оно закипит, влить в него молоко с мукой. В отдельной посуде растереть 100 г сливочного масла

и 100 г сахара с ванилином. Обе массы смешать. Белым кремом можно начинять или покрывать поверхность любого печенья.

Ванильный крем. В 500 г молока положить ванилин, 20 г муки, 120 г сахара и варить на умеренном огне, непрерывно помешивая, до получения густой массы. Затем крем снять с огня и вымешивать, пока он станет чуть теплым, добавить 120 г сливочного масла и продолжать вымешивать до полного охлаждения.

Крем из ядра лесного ореха. 500 г молока, 120 г сахара, 1 пачку ванильного порошка, 100 г поджаренного молотого ядра лесного ореха, 20 г муки хорошо размешать и на умеренном огне, непрерывно помешивая, варить до образования густой массы. Крем снять с огня, вымешать, чтобы немного остыл, добавить 120 г сливочного масла и продолжать вымешивать до полного охлаждения.

Миндальный крем. Таким же способом, как крем из лесных или грецких орехов, можно приготовить миндальный крем.

Лимонный крем. Так же, как и ванильный крем, готовится лимонный, с той

разницей, что к нему добавляется тертая цедра с одного лимона, смешанная перед засыпкой в молоко с небольшим количеством сахара.

Апельсинный крем. Одну пачку ванилина (порошка) смешать с 20 г муки, развести в 500 г холодного молока и добавить 80 г сахара. Смесь кипятить в течение 2—3 мин. (с момента закипания), непрерывно помешивая, до густого состояния. К горячей массе добавить тертую апельсинную цедру, предварительно смешанную с 40 г сахара, и вымешивать до полного охлаждения. К остывшему крему домешать 120 г сливочного масла.

Земляничный крем. 150 г спелой земляники сварить со 140 г сахара до густого состояния и разбавить 250 г молока.

Пачку ванильного порошка и 20 г муки развести в 250 г молока. Обе массы смешать и вскипятить при постоянном помешивании, снять с огня, охладить и домешать 120 г мягкого сливочного масла.

Шоколадный крем. 4 яичных белка взбить в крепкую пену, добавить к ней 100 г просеянной сахарной пудры, 3 дольки тертого шоколада и 1/2 пачки ванильного сахара. Все продукты вымешать до гладкого состояния. Этот крем годится и для глазировки.

Таким же путем можно приготовить крем из поджаренного молотого ядра грецкого ореха, заменив шоколад орехами и увеличив дозу сахара до 150 г.

Шоколадный крем на сливочном масле. 4 яичных желтка хорошо растереть со 160 г сахарной пудры и 1/2 пачки ванильного сахара. Массу варить над горячим паром до густого состояния, затем, добавив 100 г молока, снять с пара, вымешать до полного охлаждения, добавить 2 дольки мелко тертого шоколада и растертое в пену сливочное масло (100 г).

Особый шоколадный крем. 5 яичных желтков, 180 г сахарной пудры, 1/2 пачки ванильного сахара, 100 г сливок варить до густого состояния над горячим паром. Массу, сняв с пара, вымешивать до полного охлаждения, добавить 3 дольки тертого шоколада и 150 г сливочного масла.

Шоколадно-апельсинный крем. 5 яичных желтков, 150 г сахара, 1/2 пачки

ванильного сахара смешать, варить до густого состояния и поставить в холодное место.

200 г апельсинной кожицы в сахаре (глазированной) пропустить через мясорубку, смешать с 2 дольками тертого шоколада и 180 г мягкого сливочного масла. Обе массы хорошо перемешать. Вместо глазированной апельсинной кожицы можно использовать тертую апельсинную цедру.

Дешевый ореховый крем. 120 г молотого ядра грецкого ореха, 100 г сахара, 150 г молока сварить в густую массу и охладить. К охлажденному крему добавить смесь вымешанного в пену сливочного масла (120 г) и 1/2 пачки ванильного сахара. В конце домешать 2 чайные ложки рома или коньяка.

Крем из лесного ореха. 120 г сахарной пудры, 4 яичных желтка, 1/2 пачки ванильного сахара и немного молока (приблизительно 70—100 г) варить до получения густой массы, затем охладить ее.

К охлажденной массе добавить 150 г поджаренного молотого ядра лесного ореха и 120 г подогретого сливочного масла.

Домашний кофейный крем. 2 яичных желтка, 150 г сахара, 1/2 пачки ванильного сахара, 30 г муки (муку сначала следует развести в небольшом количестве молока, чтобы не образовались комочки), 200 г молока и 100—120 г крепкого натурального черного кофе варить на умеренном огне до густого состояния, снять с огня и вымешивать до охлаждения.

К остывшей массе добавить 120 г сливочного масла.

Ромово-пуншевый крем. 4 яичных желтка, 150 г сахара, 1 пачку ванильного сахара, 120—150 г крепкого сладкого красного вина варить над горячим паром до густого состояния, снять с пара, домешать 2 чайные ложки рома, охладить и добавить 150 г растертого в пену сливочного масла.

Апельсинный крем. 3 яичных желтка, 100 г сахара, 20 г муки, 1/2 пачки ванильного сахара, процеженный сок из 2 апельсинов варить до густого состояния. Тертую апельсинную цедру смешать с 1 ст. ложкой сахарной пудры, домешать к крему, а в конце добавить 120 г сливочного масла.

Домашняя начинка из грецкого ореха. 200 г молотого ядра грецкого ореха, 1/2 пачки ванильного сахара, тертую цедру с 1 лимона, 100 г сахара, 50 г изюма, 1 ст. ложку белых измельченных просеянных сухарей, 200 г воды смешать и над горячим паром варить до густого состояния.

Особая ореховая начинка. 350 г молотого ядра грецкого ореха, 300 г молока, 1 пачку ванильного сахара, тертую цедру с 1 лимона, 200 г сахара варить до густого состояния. Массу снять с плиты и перемешивать до полного охлаждения. Во время охлаждения добавить 50—80 г очищенного рубленого миндаля, 2—3 ст. ложки абрикосового повидла и крепкую пену из 2 яичных белков. В конце добавить 1 ст. ложку рома или коньяка.

Домашняя начинка из мака. 300 г молотого мака, тертую цедру с 1 лимона, 200 г сахара, 1 ст. ложку просеянных сухарей, 200 г воды варить до густого состояния и добавить 50 г изюма.

Маковая начинка с медом. 400 г молотого мака, 200 г меда, тертую цедру с 1 лимона, 1 пачку ванильного сахара, 200 г молока варить до густого состояния, снять

с огня и добавить 5 г изюма, 1 ст. ложку рома и крепкую пену из 2 яичных белков.

Особая начинка из творога. 4 яичных желтка, 60 г сахара и 1 пачку ванильного сахара растереть до образования пены, добавить 50 г изюма, 400 г протертого творога, 2 ст. ложки густой сметаны и хорошо все вымешать. В конце добавить крепкую пену из 4 яичных белков.

Домашняя начинка из творога. 2 яичных желтка, 60 г сливочного масла, 1/2 пачки ванильного сахара, 50 г изюма, 2 ст. ложки сметаны, 500 г протертого творога и 100 г сахара хорошо перемешать и добавить к ним крепкую пену из 2 яичных белков.

Особая пенистая начинка из лесного ореха. Крепкую пену из 5 яичных белков, 200 г поджаренного молотого ядра лесного ореха, 200 г сахара, сок и тертую цедру с 1 лимона, 1/2 пачки ванильного сахара, одно яйцо, 1 ст. ложку просеянных сухарей слегка перемешать в глубокой посуде.

Ванильный сахар для посыпки кондитерских изделий. 500 г сахарной пудры

хорошо перемешать с 2 пачками ванильного сахара, растертого в пудру. Хранить ванильный сахар в плотно закупоренной жестяной банке.

Начинка из рыбы. *750 г рыбы, 2 ст. ложки масла, 1—2 головки репчатого лука.* Рыбу (щуку, судака, сома или карпа) очищают от чешуи и, удалив внутренности, промывают в холодной воде. Мякоть рыбы отделяют от костей, нарезают ее небольшими кусочками, солят, посыпают перцем и прожаривают в масле. Прибавляют поджаренный лук, укроп и перемешивают. В эту начинку можно положить рубленые яйца.

Начинка из рыбы и риса. *300 г рыбного филе, 180 г риса. 40 г масла.* Рыбное филе промывают, нарезают маленькими кусочками, кладут на сковороду и прожаривают в масле (1—2 столовые ложки). Затем смешивают с вареным рисом, прибавляют растопленное сливочное масло, мелко нарезанную зелень петрушки или укроп и соль и перец по вкусу.

Рыбу для начинки берут и вареную, нарезают ее кусочками и смешивают с рисом.

В фарш по желанию можно прибавить мелко нарезанный поджаренный лук.

Начинка из лука репчатого. *200 г репчатого лука, 3 яйца, 50 г сливочного масла, соль и зелень по вкусу.* Лук мелко нарубить и обжарить в масле до золотистого цвета, снять с огня и перемешать с толчеными, слегка поджаренными белыми сухарями, затем добавить мелко нарубленные крутые яйца, зелень и соль по вкусу и влить немного бульона, чтобы начинка сделалась пластичной.

Начинка из риса с яйцами. *70 г риса, 3—4 яйца, 40 г масла.* Промывают в теплой воде рис, варят в подсоленной кипящей воде (10—12 стаканов), после варки откидывают на сито или дуршлаг и дают стечь воде. Сваренный рис кладут в миску, прибавляют рубленые крутые яйца, масло, соль, укроп и перемешивают.

Начинка из гречневой каши. *400 г гречневой крупы, 3—4 яйца, 40 г сливочного масла.* Варят рассыпчатую гречневую кашу, смешивают ее с рублеными яйцами и маслом. Вместо яиц можно положить поджаренный лук и 50 г сваренных и мелко нарубленных сушеных грибов.

Начинка из кураги. *400 г кураги, 100 г сахара.* Курагу отмачивают в воде в течение 10—15 минут, после этого тщательно промывают и заливают горячей водой так, чтобы она только чуть покрыла курагу. Проваренную в течение 10—15 минут курагу откидывают на сито или дуршлаг, а затем перемешивают с сахаром.

Начинка из гречневой каши с печенкой. *300 г печени, 200 г гречневой крупы, 400 г масла, 3 яйца, 1—2 головки репчатого лука.* Телячью, баранью или свиную печенку очищают от пленок и желчных протоков, промывают в холодной воде, нарезают небольшими кусочками и прожаривают на масле вместе с нарезанным луком. Потом печенку мелко рубят или пропускают через мясорубку, солят, посыпают перцем, смешивают с рассыпчатой гречневой кашей и рублеными вареными яйцами.

Начинка из говядины. *800 г мяса (мякоть), 40 г масла, 3 яйца, 1—2 головки лука.* Пропускают через мясорубку сырое мясо, прожаривают его на сковороде с маслом и снова пропускают через мясорубку. Отдельно поджаривают мелко нарубленный лук и смешивают его с мясом, прибавив рубленые яйца, соль, перец, мелко нарезанную зелень петрушки или укроп.

Мясную начинку делают также из вареной говядины; нарезают ее маленькими кусочками, пропускают через мясорубку или рубят на доске. После этого соединяют мясо с рублеными яйцами, добавляют соль, перец, укроп, 1—2 столовые ложки масла, если фарш недостаточно сочен, 1—2 столовые ложки бульона.

Начинка яблочная. *500 г яблок, 100 г сахара.* Яблоки обмывают, удаляя сердцевину, нарезают их ломтиками, укладывают в кастрюлю, пересыпав сахаром. В кастрюлю подливают две столовые ложки воды и тушат на слабом огне, пока масса не станет густой.

Начинка из сухих фруктов. *100 г урюка, 100 г чернослива, 50 г сахара.* Сухие фрукты тщательно промывают, заливают водой, чтобы она только их покрыла, и ставят варить 10—15 минут. Затем из урюка и чернослива удаляют косточки,

сваренные сухофрукты пропускают через мясорубку, в полученное пюре добавляют сахар и все хорошо перемешивают.

Начинка из сушеных грибов с рисом. *50 г сушеных грибов, 230 г риса, 40 г сливочного или растительного масла, 1–2 головки лука.* Сваренные сушеные грибы мелко рубят, кладут в грибы поджаренный мелко нарубленный лук, перемешивают и прожаривают в течение 2–3 минут. После этого грибы смешивают с вареным рисом, добавив соль и перец.

Фарш рисовый с яйцами. *230 г риса, 100 г масла, 4 яйца, 30 г соли, 500 г воды.* Рис промывают в теплой воде несколько раз до удаления мути, после чего засыпают в кипящую подсоленную воду, туда же кладут жир. Варят рис до мягкости, затем откидывают его на дуршлаг. В охлажденный рис кладут круто сваренные и порубленные яйца и все перемешивают.

Фарш морковный. *500 г моркови, 2 яйца, 10 г сахара, 50 г масла, 30 г соли.* Промытую и очищенную морковь пропускают через мясорубку, затем в толстостенной сковороде или кастрюле тушат до мягкости. По окончании тушения добавляют соль, сахар, яйца, жир. Все хорошо вымешивают.

Фарш из сушеных грибов. *50 г сушеных грибов, 50 г сливочного или растительного масла, 2 головки лука, 10 г муки, перец и соль по вкусу.* Сушеные грибы тщательно промывают, а затем отваривают до мягкости. Отваренные грибы вторично промывают холодной водой и пропускают через мясорубку или мелко рубят ножом на доске. Измельченную грибную массу слегка поджаривают с маслом и смешивают с мелко нарубленным и поджаренным луком, а также мукой.

Фарш из зеленого лука с яйцами. *300 г зеленого лука, 5 яиц, 100 г масла сливочного, соль по вкусу.* Круто сваренные яйца мелко рубят и перемешивают с мелко нарезанным зеленым луком и маслом. Соль кладут по вкусу.

Фарш из говядины. *500 г мяса, 50 г масла, 1 головка лука, 20 г муки, 125 г воды. Соль и перец по вкусу.* Мясо промывают, освобождают от костей и сухожилий, разрезают на небольшие кусочки,

пропускают через мясорубку с луком и жарят на сковороде с маслом, предварительно добавив немного воды. После жарки мясо следует опять пропустить через мясорубку или порубить в корытце сечкой, затем посолить, добавить перец по вкусу, посыпать мукой и все хорошо вымешать.

Мясной фарш можно приготовить и другим способом. Приготовленное сырое мясо режут на кусочки, обжаривают в жире и тушат до готовности, добавив немного воды. Тушеное мясо и поджаренный лук пропускают через мясорубку и разводят бульоном, полученным при тушении. Перец и соль добавляют по вкусу.

Фарш из риса. 750 *г риса, 30 г жира, 750 г воды, 10 г соли.* Рис перебрать, промыть в нескольких водах до исчезновения мути, всыпать в кипящую подсоленную воду и варить до полуготовности; затем откинуть на сито или дуршлаг, облить горячей водой, дать воде стечь, высыпать в кастрюлю, добавить жир и соль по вкусу.

Начинка из мака с медом. *150 г мака. 100 г меда.* Промыть мак в теплой воде до

исчезновения песка, дать стечь воде через частое сито или марлю, положить мак в кастрюлю, добавив мед, и, помешивая, варить 5—8 минут, затем охладить и использовать по назначению.

Начинка из свежих белых грибов. *1 кг грибов, 20 г масла, 1 головка лука, 70 г сметаны.* Очищенные, промытые белые грибы варят, после чего нарезают ломтиками и прожаривают с маслом на сковороде.

Затем добавляют сметану, мелко нарезанный поджаренный лук, соль и, прикрыв крышкой, тушат 10– 15 минут. После этого добавляют мелко нарезанную зелень петрушки или укроп и охлаждают.

Начинка из свинины. *300 г свинины без костей, 2 головки лука, 5 г сахара, 2 г перца молотого, соль по вкусу.* Для этого фарша можно взять свежую, соленую, копченую свинину, шпик, ветчину, корейку, грудинку, бекон или рулет.

Продукты нужно освободить от кожи. Свежую свинину, а также очень соленую или жесткую отварить в небольшом количестве воды, нарезать на мелкие кубики,

перемешать с перцем, сахаром и мелко нарезанным луком, а если нужно, посолить по вкусу. Можно добавить один яичный желток.

Начинка из риса или пшена с изюмом. *230 г риса или пшена, 200 г изюма, 60 г сахара, 25 г масла.* Изюм перебирают, 2–3 раза промывают в теплой воде, откидывают на дуршлаг, дают стечь воде, обсушивают на салфетке или полотенце, смешивают с вареным рисом (или рассыпчатой пшенной кашей), сахарным песком и маслом.

Начинка из домашней птицы. *400 г птицы, 20 г жира, 10 г муки, 80 г молока, 10 г соли. Зелень по вкусу.* Домашнюю птицу зажаривают или варят до готовности, отделяют мясо от костей и мелко рубят.

Муку с жиром немного поджаривают и разводят молоком, затем добавляют соль, мелко нарезанную зелень по вкусу и перемешивают.

Фарш мясной с рисом. *500 г говядины, 80 г риса, 1 головка лука, 50 г масла растительного. Соль и перец по вкусу.* Тушеное мясо пропускают через мясорубку, смешивают с отваренным рисом и поджаренным луком, добавляют соль и перец по вкусу.

Фарш из говядины для беляшей. Мясо очищают от костей и сухожилий, моют и нарезают небольшими кусочками, пропускают с луком через мясорубку 2 раза. Фарш разводят водой, соль и перец добавляют по вкусу. В беляши используют сырой фарш.

Фарш из грибов со сметаной. *400 г свежих или 100 г сухих грибов, 1 луковица, 35 г жира, 75 г сметаны, 10 г муки, зелень, соль, перец.* Отварив грибы до готовности, пропустить их через мясорубку или измельчить ножом и обжарить с 1 ложкой жира. Из лука, муки и жира приготовить соус, взяв вместо бульона или воды сметану, которую добавить тогда, когда жир немного остынет. Больше соус не нагревать, так как сметана от нагрева теряет аромат. Соединить грибы с соусом и перемешать.

Фарш из свежей капусты. *1 кг капусты. 5 яиц, 50 г сливочного масла, 30 г соли.* Свежую капусту очищают от верхних заг-

рязненных листьев. Предварительно вырезав из кочана кочерыжку, капусту мелко рубят на доске ножом или в корытце сечкой.

Рубленую капусту обваривают кипятком, откидывают на сито или дуршлаг и обдают холодной водой. Затем дают стечь воде, крепко отжимают, складывают в кастрюлю или высокостенную сковороду и, добавляя масло, прожаривают до мягкости. Готовую капусту солят и смешивают с круто сваренными и порубленными яйцами.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Благодаря избытку сахара в тесте замедляется его брожение, а при выпечке корочка изделия быстро зажаривается, в то время как середина остается еще сырой.

Недостаток сахара в вареньях, компотах, повидлах и джемах может вызвать брожение, а избыток—ухудшить качество и вкус.

Нельзя пересаливать тесто, потому что соль разжижает его.

Яйца нужно разбивать сначала в стакан по одному, чтобы не испортить тесто случайно попавшим несвежим яйцом.

Нельзя взбивать белок в алюминиевой посуде, так как он потемнеет.

Белки и сливки нужно взбивать перед употреблением, потому что пена из них не может долго стоять (она садится).

Никогда не следует прибавлять продукты к пене из яичных белков, а наоборот — надо вводить пену в продукты, при этом очень осторожно перемешивая смесь сверху вниз.

Если приходится заменять свежее молоко сгущенным или сухим, то следует помнить, что 1 л молока свежего соответствует 250 г сгущенного без сахара или с сахаром и 130 г сухого.

Сгущенное молоко следует разводить в теплой кипяченой воде.

Сухое молоко необходимо предварительно просеять и разводить в воде 60–70°С.

Прежде чем взбивать сливки в пену, их нужно охладить до 8–10°С и взбивать в холодном месте.

Сметану перед употреблением следует обязательно охладить до 3–8°С.

Избыток жира в тесте ухудшает качество изделия. Тесто получается тяжелым, плохо пропекается.

Все жиры можно сохранять до двух недель при температуре 4–6°С в наглухо закрытой посуде.

Порошок для печенья, или пекарский порошек, нужно сначала смешать с мукой и лишь после этого вымешивать тесто.

Для увеличения теста в объеме нужна температура 25–32°С.

Хранить дрожжи следует при температуре не выше 3–4°С.

Средняя доза дрожжей на 1 кг муки от 20 до 40 г.

Питьевую соду перед добавлением к тесту следует развести в небольшом количестве воды или хорошо смешать с мукой.

Свежие плоды и ягоды перед употреблением необходимо перебрать, хорошо вымыть в проточной воде или несколько раз в непроточной, после чего положить в дуршлаг для просушки.

Газовую духовку следует разогреть за 10 мин. до выпечки изделия, электрическую — за 25 мин.

Температура в печи при выпекании различных кондитерских изделий зависит от вида теста, размера и формы изделия. При

этом различают три вида температуры: умеренную (130–180°), среднюю (180–220°) и высокую (220–270°).

При отсутствии термометра температуру в печи можно определить следующим образом: если щепотка муки, брошенная в печь, сначала пожелтеет, а через 30 секунд потемнеет, значит, температура в печи 220– 240°С; если мука сразу обугливается — температура 270–280°С, если же мука желтеет постепенно– 180– 200°С.

Мелкие изделия рекомендуется выпекать при более высокой температуре. Крупные и толстые — при более низкой температуре, но дольше, чтобы все тесто хорошо пропеклось.

На расслойку тесто ставится в среднем на 30–60 мин.

Если тесто достаточно выстоялось, углубление, сделанное в нем пальцем, исчезает медленно.

Тесто следует смазывать яичным желтком за 5– 10 мин. до выпечки.

Готовность крупных пирогов узнают по нижней корочке: в готовом изделии она румяная, легко отделяется от противня.

Чтобы изделие было мягким (верхняя и нижняя корочки), следует его еще горячим накрыть тканью.

Готовность булки определяется постукиванием пальца по нижней корке: если получается звонкий звук, значит, булка выпечена.

Температура жира для жарки пончиков, пирожков, блинов и прочих подобных изделий должна быть 170– 180°С.

Перед жаркой изделий в жире с них следует смести муку, так как в горячем жире она будет подгорать и изделия получатся некрасивого цвета.

Чтобы яичные белки было легче взбить в крепкую пену, яйца надо положить на лед или в холодную воду на 1 час.

Муку лучше всего сохранять в мешках, а не в жестяных коробках или деревянных ящиках.

Чтобы нарезать горячий пирог, нож надо макнуть в горячую воду или накалить над пламенем.

Торт нужно печь в теплой, но не горячей печи при умеренной температуре. Если торт слабо выпечен, он оседает.

Если тесто недостаточно подошло или печь недостаточно горяча, тесто станет студенистым.

Лимоны можно сохранить в свежем виде в большой банке с водой, причем воду следует менять два раза в день.

Нужно следить, чтобы ко взбиваемому яичному белку не попал желток, так как это затруднит взбивание.

Посуду из-под молока нужно мыть сначала холодной, а потом горячей водой.

Никогда не следует всыпать муку в жидкость, а наоборот — постепенно добавлять жидкость к муке.

Из яблок сначала следует вынуть сердцевину, а затем уже чистить их от кожицы.

Если ядро грецких орехов чрезмерно высохло, нужно целые орехи в скорлупе подержать 5—6 дней в слегка соленой воде. Вода через скорлупу проникает в ядро ореха и восстанавливает его консистенцию и вкус.

Для того чтобы сахарная глазурь на кондитерских изделиях была блестящей и

сохранила блеск продолжительное время, надо поставить смазанные глазурью изделия на 5—6 мин. в нежаркую печь, приоткрыв немного дверцу.

Посуду, в которой было тесто или смесь с яйцами, нужно сначала помыть в холодной, а потом в горячей воде.

Свежие яблоки хорошо сохраняются, если их засыпать чистыми древесными опилками (опилки не должны иметь неприятного запаха).

Ароматную кожицу лимона или апельсина удобно снимать теркой.

Сахарную пудру можно приготовить из сахара-рафинада. Для этого надо потолочь его в ступке и просеять через мелкое волосяное сито.

Противни или формы рекомендуется смазывать гусиным жиром.

Мелкое печенье хорошо снимать с противня горячим.

Жидкое повидло не следует использовать как начинку для изделий, которые выпекаются с нею: повидло вытекает во время выпечки на противень и подгорает.

Таблица перевода мер различных продуктов в граммы

Наименование продуктов	Содержание в граммах			
	Стакан 250 мл	Столовая ложка	Чайная ложка	1 шт.
Мука пшеничная	160	25	10	–
Сухари молотые	125	15	5	–
Крупа манная	200	25	8	–
Рис	230	25	9	–
Мак	230	35	15	–
Фасоль	220	–	–	–
Молоко цельное	250	20	5	–
Молоко сухое	120	20	5	–
Сметана	250	25	10	–
Морковь средняя	–	–	–	75
Картофель средний	–	–	–	100
Сахар-песок	200	20	5	–
Соль	325	30	10	–
Уксус	250	15	5	–
Желатин (листик)	–	–	–	2,5
Желатин (в порошке)	–	15	5	–

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

ПИРОГ С АБРИКОСОВЫМ ПОВИДЛОМ

Продукты для приготовления теста: *250 г маргарина, 4 яйца, 10 г дрожжей, 4 ст. ложки молока, 1 ст. ложка сахара, щепотка соли, тертая лимонная цедра, мука (по потребности).*

Для начинки: *абрикосовое повидло, 100 г ядра грецкого ореха.*

Замесить тесто и разделить на 4 части. Каждую часть раскатать пластом, уложить один из них в большой противень, обильно покрыть абрикосовым повидлом, накрыть вторым пластом и т. д. Последний, верхний, пласт намазать взбитыми белками из 4 яиц, перемешанными с молотым орехом и сахаром. Перед выпечкой теста дать ему расстойку (2 часа).

Выпекать при средней температуре.

Готовый пирог нарезать ломтиками, ромбиками или в виде других геометрических фигур.

БУДАЙСКИЙ РОЖОК

Продукты для приготовления теста: *500 г муки, 250 г маргарина, 30 г дрожжей, разведенных в 250 г сладкого молока, щепотка соли, сахар (по вкусу).*
Для начинки: *200 г молотого ядра грецкого ореха, приготовленного на очень сладком молоке.*

Дрожжи развести в сладком молоке, добавить все продукты по рецепту и вымесить тесто. Раскатать его тонким пластом и нарезать квадратиками. На каждый квадратик положить неполную чайную ложку ореховой массы, сформовать изделия в виде рожков и выпекать в печи при средней температуре.

Горячие выпеченные рожки обкатать в ванильном сахаре.

ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ (ОСОБЫЙ)

Продукты для приготовления теста: *280 г муки, 25 г дрожжей, 50 г сливочного масла, 30 г сахара, 3 яйца, молоко, соль.*
Для начинки: *1250 г яблок, молотая корица, сахар, ром, миндаль.*

Замесить тесто и раскатать в два квадратных пласта толщиной в палец. Один пласт уложить в противень, покрыть яблочной начинкой, сверху положить второй пласт и сразу же выпекать.

Готовый пирог смазать топленым холодным сливочным маслом.

Начинку для пирога приготовить следующим образом: яблоки очистить от кожицы, натереть на крупной терке, выжать из них сок и перемешать с молотой корицей, ромом, сахаром и очищенным молотым миндалем (по вкусу).

РОЖКИ С ФРУКТОВЫМ ПОВИДЛОМ

Продукты для приготовления теста: *500 г муки, 5 яиц, 150 г сметаны, 120 г сахара, 120 г маргарина, 20 г дрожжей, молоко для разведения дрожжей, тертая лимонная цедра, щепотка соли.*
Для начинки: *фруктовое повидло.*

Тесто замесить, накрыть салфеткой и поставить, чтобы оно подошло. После этого раскатать скалкой в тонкий пласт, нарезать квадратиками, положить на них повидло и скатать в рожки.

Противень смазать маслом, посыпать мукой, уложить в него изделия и выпекать их при средней температуре до полуготовности.

Смазать рожки взбитыми яичными белками с сахаром (белки взять из 5 яиц, см. рецептуру) и дальше выпекать до готовности.

ПИРОГ "ЖЕРБО"

Продукты для приготовления теста:
400 г муки, 200 г маргарина, 10 г разведенных в молоке дрожжей, 1/2 пачки порошка для печенья, 1 ст. ложка ванильного сахара, 1 яйцо.
Для начинки: 150 г молотого ядра грецкого ореха, 150 г сахара, абрикосовое повидло, шоколад.

Замесить тесто средней консистенции и разделить на 3 части. Каждую часть раскатать скалкой в пласт по размеру противня и посыпать мукой. Один из пластов уложить в противень, смазать повидлом, посыпать смесью ореха и сахара, покрыть вторым пластом и т.д.

Тесто с начинкой поставить на расстойку на 30 мин., затем выпекать. Остывший

пирог покрыть шоколадной помадкой, поставить в холодное место и через некоторое время нарезать маленькими кусочками.

КАШТАНОВЫЕ РОЖКИ

Продукты для приготовления теста:
300 г муки, 250 г сливочного масла, 20 г дрожжей, 100 г теплого молока, 2 кусочка сахара-рафинада, щепотка соли, ванильный сахар.
Для начинки: 750 г ядра молотого каштана и ванильный сахар.

Дрожжи развести в теплом молоке, добавить сахар, масло, муку, соль и замесить тесто. Из теста сформовать маленькие шарики, накрыть их салфеткой и поставить на 2 часа на расстойку. Затем шарики раскатать скалкой в тонкие круглые коржи, на которые положить выкатанные из каштанового пюре колбаски толщиной в мизинец. Тесто с начинкой скатать в виде рожков, смазать их яичным желтком и выпекать в горячей печи.

Выпеченные горячие рожки обкатать в ванильном сахаре.

ИСКУССТВЕННАЯ ПЫШКА НА ШКВАРКАХ

Продукты для приготовления: *180 г фасоли коричневого цвета, 100 г смальца, 1 яйцо, по одной щепотке соли и молотого черного перца, 20 г дрожжей, сладкий красный перец, молоко, 300 г муки.*

Фасоль залить водой, дать ей постоять 12 часов, после чего сварить и пропустить через мясорубку или протереть через дуршлаг.

Из дрожжей приготовить опару и смешать с ней все продукты. Полученное таким образом тесто раскатать пластом, смазать поверхность топленым смальцем, скатать в рулет и оставить на доске на 30 мин. Этот процесс повторить трижды. Последний раз тесто раскатать скалкой в пласт, круглыми формами или стаканчиком вырезать пышки, смазать поверхность каждой разведенным в молоке сладким красным перцем и выпекать при средней температуре.

БРАТИСЛАВСКИЕ РОЖКИ

Продукты для приготовления теста: *420 г муки, 200 г молока, 120 г маргарина, 200 г сметаны, 1 ст. ложка сахара, 20 г дрожжей, щепотка соли.*

Для начинки: *150 г молотого ядра грецкого ореха, 150 г молотого мака, 150 г сахара, 150 г молока, молотая корица, тертая лимонная цедра, лимонный сок и фруктовое повидло.*

Дрожжи развести в молоке, замесить тесто средней консистенции и разделить на 2 части. Затем каждую часть раскатать в тонкий пласт и нарезать ромбиками (примерно 56 шт.).

Продукты для начинки хорошо вымешать, разложить на ромбики и завернуть их в виде рожков. Поверхность изделий смазать дважды яичным желтком.

Рожки выпекать при средней температуре.

ПОЛУСДОБНЫЕ РОЖКИ

Продукты для приготовления теста: *300 г муки, 150 г маргарина, 3 яйца, 50 г сахара, немного сметаны или молока, 20 г дрожжей.*

Для начинки: *повидло; сахар и молотое ядро грецкого ореха для посыпки.*

Из молока, сахара и дрожжей приготовить опару, затем, добавляя продукты по рецепту, замесить тесто средней консистенции. Тесто раскатать пластом, дать ему расстойку, после чего несколько раз сложить и раскатывать через каждые 15 мин., как слоеное тесто, накрывая во время расстойки салфеткой. В последний раз раскатать тесто скалкой в тонкий пласт, нарезать квадратиками и в один из углов квадратика положить повидло, лучше всего абрикосовое. Завернуть квадратики в виде рожков, смазать яичным белком, посыпать молотым орехом с сахаром и выпекать при средней температуре.

Готовые рожки можно употреблять в теплом виде.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ПИРОГ С МАКОМ

Продукты для приготовления теста: *300 г муки, 300 г вареного молотого картофеля, 20 г дрожжей, 50 г молока, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 50 г сахара, щепотка соли.*

Для начинки: *200 г молотого мака, 200 г сахара, 150 г молока (продукты размешать и проварить).*

В опару добавить продукты по рецепту и вымесить тесто. Поставить его в теплое место на 90 мин. Небольшой кусок теста оставить для оформления пирога, а остальное пластом уложить в смазанный маслом и посыпанный мукой противень. Сверху на пласт положить холодную начинку из мака и украсить изделие оставшимся тестом в виде сетки.

Выпекать в горячей печи до румяного цвета. Готовый пирог нарезать квадратиками и прямоугольниками.

МОРКОВНЫЙ ПИРОГ

Продукты для приготовления: *500 г муки, 250 г вареного морковного пюре, 150 г маргарина, 200 г сахара, 3 яйца, ванилин, щепотка соли, 20 г дрожжей, 100 г теплого сладкого молока, растительное масло для смазки противня.*

Из муки, морковного пюре, маргарина, сахара, яиц, ванилина, соли и опары вымесить тесто, накрыть его и поставить в теплое место для увеличения в объеме в 2 раза.

Большой противень смазать растительным маслом и уложить в него тесто. Пи-

рог выпекать при средней температуре примерно 60 мин., до золотистого цвета.

ПОДКОВЫ С ОРЕХОВОЙ И МАКОВОЙ НАЧИНКОЙ

Продукты для приготовления теста: *1000 г муки, 500 г маргарина, 4 ст. ложки сахара, 30 г дрожжей, разведенных в молоке, сметана в количестве, необходимом для получения теста слабой консистенции, щепотка соли.*

Для начинки: *500 г молотого ядра грецкого ореха, 750 г мака, сахар, мед, изюм, мелко нарезанные апельсины или мандарины, немного молока, тертая лимонная цедра и лимонный сок, молотая корица, 1 яйцо.*

Приготовить тесто средней консистенции и разделить его на 5 частей. Каждую часть раскатать, намазать начинкой, свернуть в тугой рулет и выгнуть подковой. Скатать 2 подковы с ореховой и 3 с маковой начинкой.

Противень смазать маслом, уложить в него подковы, смазать их дважды яичным

желтком и выпекать при средней температуре.

Подковы нарезать только в холодном виде, перед употреблением.

Способ приготовления начинки из ореха: сладкое молоко смешать с молотым орехом, апельсинами или мандаринами и молотой корицей.

Способ приготовления начинки из мака: сладкое молоко смешать с холодным маком, медом, тертой лимонной цедрой и лимонным соком.

Молока для приготовления начинки следует брать немного, в противном случае она будет жидкой и тесто даст трещины.

КУКУРУЗНЫЙ ПИРОГ

Продукты для приготовления: *500 г кукурузной муки, 1250 г кипятка, 20 г дрожжей, 100 г молока, немного муки для опары, 100 г маргарина, 160 г сахара, щепотка соли, полная чайная ложка соды, 120 г пшеничной муки, сахарная пудра с ванилином, тертая лимонная цедра.*

Кукурузную муку залить кипятком, хорошо растереть и поставить в теплое место на 12 часов. Из дрожжей, 50 г теплого сладкого молока и белой муки приготовить опару. Когда опара увеличится в объеме, добавить к ней кукурузную муку, разведенную 50 г горячего молока, топленый маргарин, сахар, соль, соду, пшеничную муку и тертую лимонную цедру. Массу хорошо вымешать.

Большой противень густо смазать жиром, вылить в него кукурузную массу и дать ей расстойку 2 часа. Выпекать изделие в горячей печи при высокой температуре. Выпеченный пирог должен отделяться от противня.

Горячий пирог посыпать ванильной сахарной пудрой и нарезать в противне квадратными кусками. Вынуть пирог из противня, когда он остынет.

ПИРОГ С ВАРЕНЬЕМ

Продукты для приготовления теста: *1100 г муки, 350 г масла сливочного, 200 г сахара, 6 яиц, 370 г молока, 10 г соли, 40 г дрожжей.*

Для начинки: *2 стакана варенья или джема.*

В теплом молоке разводят дрожжи с четырьмя стаканами муки и ложкой сахара. Опару ставят в теплое место до готовности. В готовую опару кладут продукты по рецептуре, кроме варенья и одного яйца. Массу хорошо вымешивают и выбивают на столе, после чего ставят в теплое место для брожения на 1 1/2—2 часа. Готовое тесто выкладывают на стол, посыпанный мукой, и формуют в брусок. От бруска отрезают небольшой кусок теста для отделки пирога. Сформованный брусок раскатывают в виде прямоугольника, если пирог предназначен для выпечки на противне, или круга, если пирог предназначен для выпечки на большой сковороде. Раскатанный пласт укладывают на заранее подготовленный противень, выравнивают руками и кладут варенье, располагая его равномерно по всему пирогу; края пирога чуть загибают кверху. Из оставшегося куска теста раскатывают длинный тонкий жгут, который укладывают в виде решетки на пироге. По краям пирог сма-

зывают яйцом или водой и укладывают рантик из теста. Пирог ставят на расстойку в теплое место на 15—20 минут. После этого бортик и решетку на пироге смазывают яйцом.

Выпекают пирог при температуре 220—240° С в течение 40—60 минут.

СБОРНЫЙ ПИРОГ

Продукты для приготовления теста: 1100 г муки, 250 г сливочного масла, 200 г сахара, 4 яичных желтка, 10 г соли, 50 г дрожжей.

Для начинки: 0, 25 л варенья, 250 г масла сливочного, 60 г сахарной пудры с ванильным сахаром.

В теплом молоке (2 стакана) разводят дрожжи с четырьмя стаканами муки. Опару ставят в теплое место, когда она увеличится в объеме в 2 раза, в нее кладут остальные продукты. Тесто хорошо вымешивают и ставят в теплое место для подъема. Когда оно раз поднимется, его выкладывают на стол и скатывают в жгут, который нарезают на мелкие кусочки величиной с грецкий орех. Кусочки формуют в булочки и укладывают

на столе для расстойки на 10—15 минут, покрыв их салфеткой. Сформованные булочки раскатывают в круглые лепешки, на которые накладывают варенье по одной чайной ложке. Пирожки защипывают узелком и обмакивают в растопленное масло, затем укладывают очень тесно один к одному в глубокую форму. Форму с пирожками ставят в теплое место на расстойку в течение 20—25 минут, после расстойки сборный пирог выпекают при температуре 210—220° С. Готовый пирог выкладывают из формы и обсыпают сахарной пудрой. Форму (кастрюлю) нужно брать для выпечки пирога такую, чтобы ее высота в 3 раза превышала высоту уложенных пирожков, так как при выпечке они сильно поднимаются.

ПИРОГ К ЧАЮ

Продукты для приготовления теста: 320 г муки, 75 г сахара, 70 г масла сливочного, 3 яйца, 10 дрожжей, 125 г молока, 2 г соли, 2 стакана изюма, 0, 5 стакана орехов и цукатов.

Готовят дрожжевое опарное тесто. В конце замеса в тесто добавляют изюм,

нарезанные кубиками цукаты и лимонную цедру. Готовое тесто скатывают в круглый шар, формуют из него продолговатый батон и дают ему 5–10 минут расстояться. Затем скалкой по длине батона делают 2 широких углубления и складывают пополам в длину, после чего еще раз прижимают скалкой. Пирог кладут на смазанный маслом противень и дают расстояться. После полной расстойки смазывают пирог яйцом, посыпают рублеными орехами и выпекают при температуре 210–220° С. После выпечки смазывают сливочным маслом, а когда остынет, посыпают сахарной пудрой с ванилином.

ПИРОЖКИ С ЯЙЦОМ И ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ

Продукты для приготовления теста: *1100 г муки, 500 г молока, 50 г масла сливочного или маргарина, 25 г сахара, 2 яйца, 10 г соли, 40 г дрожжей.*
Для начинки: см. "Глазури, кремы, начинки, фарши".

Тесто готовят безопарным способом. Готовое тесто выкладывают на стол, подпыленный мукой, и раскатывают в пласт 1/2 см толщиной. Из этого пласта нарезают формочкой или стаканом круглые лепешки, на которые раскладывают заранее приготовленный фарш. Пирожки защипывают и укладывают защипкой вниз на металлический лист, смазанный жиром, затем ставят на расстойку в теплое место на 15–20 минут, прикрыв салфеткой. После этого их смазывают яйцом или маслом и ставят в печь при температуре 220– 230° С на 18–20 минут. Эти пирожки можно жарить и во фритюре.

ПИРОГ "ЛАКОМКА"

Продукты для приготовление теста: *800 г муки, 100 г сахара, 250 г сливочного масла, 3 яйца, 5 г соли, 675 г воды, 20 г дрожжей.*
Для крема: 100 г сливочного масла, 80 г сахара, 0, 5 г яйца, 60 г молока, щепотка пудры ванильной.
Для сиропа: 50 г сахара, 60 г воды.

Пирог "Лакомка" выпекают из дрожжевого сдобного теста, приготовленного опарным способом. В воде с температурой

35° С растворить соль, сахар, высыпать положенное по рецептуре количество муки, положить масло, яйца, растворенные дрожжи, замесить тесто. Поставить его в теплое место для брожения. Через 1 час 45 минут произвести первую обминку, затем через 1 час 30 минут — вторую обминку теста. После второй обминки тесто поместить на смазанный маслом лист, дать ему расстояться 30 минут и выпечь. Изделие охладить и разрезать на два слоя. Каждый из них промочить сиропом и смазать кремом, после чего оба слоя соединить.

ЛИСТОВОЙ ПИРОГ С ВОЗДУШНЫМ КРЕМОМ

Продукты для приготовления теста: *1100 г муки, 500 г молока, 200 г сахара, 8 яичных желтков, 50 г дрожжей, 10 г соли, 0, 3 порошка ванильного сахара.*
Для отделки: *50 г сливочного масла, 250 г сахарной пудры, 9 яичных белков, 1 стакан грецких орехов.*

Для опары используют все полагающееся по норме молоко, подогретое до парного состояния, дрожжи, а муку берут в

половинной норме. Посуду с опарой ставят в теплое место, закрывают ее салфеткой. Желтки растирают с сахаром добела. Масло разминают до мягкости и смешивают с растертыми желтками и ванильным сахаром.

Все соединяют с готовой опарой и кладут оставшуюся муку и соль. Тесто выбивают веселкой, пока оно не станет легко отставать от стенок посуды и веселки, затем ставят в теплое место на 50—60 минут и в течение этого времени выбивают веселкой один раз. Готовое тесто разделывают на столе, посыпанном мукой. Пирог раскатывают в пласт толщиной в 1, 5—2 см, потом навертывают на скалку и раскладывают на металлическом противне, смазанном маслом и посыпанном мукой. Края пирога смазывают яйцом и на смазанное место укладывают полоски теста в виде бортиков, верх пирога посыпают крупно рубленными грецкими орехами. После этого пирог ставят на расстойку на 15—20 минут. За 5 минут до посадки в печь бортик пирога смазывают яйцом. Выпекают пирог при температуре 220—230° С. В

испеченный пирог укладывают сбивной крем (см. "Кремы"), который подготавливают к моменту выхода пирога из печи. Верх крема посыпают сахарной пудрой и сливочным маслом, мелко нарезанным и перемешанным с мукой в виде крупки. После этого пирог ставят в печь еще на несколько минут для подрумянивания.

ПИРОГ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ

Продукты для приготовления теста: *1100 г муки, 500 г молока, 100 г жира, 25 г сахара, 2 яйца, 10 г соли, 40 г дрожжей.* ***Для начинки:*** *см. "Глазури, кремы, начинки, фарши".*

Малосдобные пироги, а также пирожки приготовляют из теста очень мягкой консистенции. Тесто ставят опарным и безопарным способом. Для большого пирога готовое тесто делят на два куска. Из одного куска раскатывают пласт толщиной примерно в 1 см. Раскатывают тесто ровным слоем на столе, посыпанном мукой. Затем раскатанное тесто навертывают на скалку и переносят его на хорошо смазанный металлический лист или противень с тремя бортиками. На

разложенное тесто кладут фарш, который распределяют по всему противню. Края пирога приподнимают и завертывают на фарш. Раскатанный второй пласт теста укладывают на пирог и края защипывают. Приготовленный пирог ставят на расстойку в теплое место на 10—15 минут, затем смазывают маслом или яйцом. Если пирог смазывают маслом, то поверхность пирога посыпают толчеными сухарями. После смазки на поверхности пирога делают проколы ножом в нескольких местах для того, чтобы не вздувалась верхняя корка во время выпечки. Пирог выпекают при температуре 210—220° С в течение 25—30 минут.

Готовый пирог перекладывают на стол, застланный бумагой, и покрывают салфеткой; если корочка получилась жесткой, то ее нужно покрыть влажной салфеткой.

Тесто для пирога с квашеной капустой приготавливается так же, как и для пирога со свежей капустой.

СЛАДКИЙ ПИРОГ

Продукты для приготовления теста: *480 г муки, 125 г сахара, 100 г сливоч-*

ного масла, 200 г молока, 3 яйца, 20 г дрожжей, 5 г соли.

Готовят дрожжевое тесто опарным способом. Готовое тесто раскатывают слоем 1 см, кладут на смазанный маслом противень или сковороду. Кладут на раскатанное тесто начинку и загибают края на 1—2 см. Поверх начинки делают из полосок теста плетенку. Затем ставят пирог на 10—15 минут в теплое место для расстойки. Пирог смазывают яйцом и выпекают при 230—240° С в течение 20—30 минут. Готовый пирог аккуратно разрезают на порции и посыпают сахарной пудрой, смешанной с ванилином. Сладкий пирог готовят с начинкой из повидла, варенья, джема и т. п. (350 г).

ЛИСТОВОЙ ПИРОГ

Продукты для приготовления теста: *1100 г муки, 500 г молока, 250 г сливочного масла, 300 г сахара, 10 яиц, 10 г соли, 70 г дрожжей, 0, 3 порошка ванильного сахара.*

Тесто приготовляют опарным способом. Для опары используют всю норму молока, дрожжей и четыре стакана муки. В готовую опару замешивают сахар, яйца, соль, муку. Все это вымешивают, затем добавляют масло, выбивают тесто веселкой и ставят на подъем в теплое место. Тесто для этого пирога очень слабой консистенции. Разделывают его на столе, посыпанном мукой. Тесту придают форму четырехугольного бруска, который раскатывают в пласт толщиной в 2 см и размером примерно с противень, на котором пирог будет выпекаться. Раскатанный пласт навертывают на скалку и раскладывают на металлическом противне, заранее приготовленном (смазанном маслом и посыпанном мукой).

Выложенный на лист пирог ставят на расстойку на 20—25 минут, после этого смазывают яйцом и густо посыпают мучной посыпкой и ванильным сахаром. Затем поверхность пирога украшают тонко нарезанными цукатами из апельсиновых или лимонных корок, на цукаты кладут маленькие кусочки сливочного масла.

Пирог ставят выпекать на 30—35 минут при температуре 210—220° С.

ПИРОЖКИ И ПОНЧИКИ ЖАРЕНЫЕ

Продукты для приготовления теста: *1100 г муки, 100 г сливочного масла, 500 г молока иди воды, 2 яйца, 60 г дрожжей, 10 г соли, 500 г жира.*

Для начинки: см. *"Глазури, кремы, начинки, фарши".*

В подогретом молоке разводят дрожжи. Тщательно разбалтывают и закладывают остальные продукты. Хорошо вымешенное тесто ставят в теплое место на 1—1 1/2 часа. Готовое тесто выкладывают на стол и скатывают длинным жгутом, от которого нарезают маленькие кусочки теста величиной с яйцо. Эти кусочки формуют в булочки и оставляют на 10—15 минут, закрыв салфеткой для расстойки, после этого их раскатывают на круглые лепешки. На середину лепешки кладут начинку и края лепешки защипывают пирожком. Разделанные пирожки укладывают на лист, посыпанный мукой или смазанный маслом, и ставят для расстойки на 15—20 минут. Затем пирожки кладут на сковородку защипкой вниз и жарят в разогретом жире примерно 5—7 минут. Жареные пирожки переворачивают, чтобы они подрумянились со всех сторон.

Пончики приготовляют так же, как и жареные пирожки. В отличие от пирожков они имеют круглую форму и для их жарки требуется больше жира. Готовые пончики обсыпают сахарной пудрой. После жарки жир сливают в другую посуду, так как он может быть еще раз использован при добавлении свежего масла.

Пирожки и пончики перед жаркой отряхивают от муки, так как попавшая в горячий жир мука горит и засоряет жир, а изделия получаются темного цвета.

ПИРОЖКИ С ЯЙЦОМ И РИСОМ

Продукты для приготовления теста: *1100 г муки, 500 г молока, 50 г сливочного масла, 40 г сахара, 3 яйца, 10 г соли, 50 г дрожжей.*

Для начинки: *см. "Глазури, кремы, начинки, фарши".*

Тесто ставят так же, как и для пирожков с яйцом и луком. Готовое тесто раскатывают в пласт и нарезают лепешки, на которые раскладывают приготовленный

фарш. Пирожки защипывают, укладывают на металлический лист, смазанный маслом, и ставят на расстойку в теплое место на 10—15 минут, прикрыв легкой салфеткой. За пять минут до посадки в печь пирожки смазывают яйцом и выпекают при температуре 220 — 230° С в течение 20—25 минут.

РЫБНЫЙ ПИРОГ

Продукты для приготовления теста: *1100 г муки, 500 г молока или воды, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 25 г сахара, 15 г соли, 50 г дрожжей.*

Для начинки: *150 г рыбы, 2 головки лука, 2 лавровых листа, 10 г толченых сухарей, 45 г соли, 300 г риса, 60 г масла (можно растительное), перец по вкусу.*

На теплом молоке замешивают тесто и ставят его в теплое место на подъем на 1—1 1/2 часа. Когда тесто увеличится в объеме в 2 раза, его вымешивают на столе, подпыленном мукой. Готовое тесто раскатывают в два пласта толщиной 1 см, один пласт навертывают на скалку и переносят на трехбортный металлический

лист, смазанный маслом. На пласт теста накладывают тонкий слой фарша из вязиги, саго или риса, а сверху размещают небольшими кусками сырую, заранее подсоленную рыбу, на нее укладывают мелко нарезанный лук, лавровый лист, посыпают слегка перцем и сбрызгивают маслом. Накладывают второй пласт теста, края защипывают и пирог ставят на расстойку на 4—5 минут. Верх пирога смазывают маслом и обсыпают толчеными сухарями.

Пирог выпекают при температуре 210—220° С, продолжительность выпечки 50—60 минут. Готовый пирог снимают с листа и перекладывают на стол, застланный в несколько рядов бумагой, и накрывают салфеткой.

Рыбу приготовляют следующим образом. У рыб осетровых пород отрубают голову, обрезают плавники, спинные жучки и разрезают вдоль по хребту пополам. Затем рыбу опускают в кипящую воду на 2—3 минуты и срезают ножом боковые жучки, чтобы поверхность рыбы была совершенно гладкая и не царапала руки. Если жучки плохо снимаются, то рыбу

погружают вторично в кипяток на 1—2 минуты. После очистки рыбу вторично промывают, нарезают кусочками, кладут в миску и солят.

Частиковую рыбу перед очисткой заливают холодной водой на 20—30 минут. Затем очищают от чешуи, аккуратно разрезают брюшко, вынимают жабры и внутренности, обрубают голову и плавники. После этого рыбу промывают, пластуют, по возможности вырезают хребтовые кости. Режут рыбу на небольшие куски, укладывают в миску и засаливают на 1—2 часа.

Свежемороженую рыбу заливают холодной водой для оттаивания. Соленую рыбу замачивают в холодной воде на 20—24 часа, меняя воду 3—4 раза. Затем рыбу очищают от чешуи и разрезают на требуемые куски.

ПИРОГ СИБИРСКИЙ С РЫБОЙ

Продукты для приготовления теста: *320 г муки, 25 г сахара, 50 г масла, 3 яйца, 200 г молока, 15 г дрожжей.*

Для начинки: *600 г рыбного филе, 100 г лука, 35 г растительного масла, соль и перец по вкусу.*

Готовят опарное тесто, делят его на 2 равные части, раскатывают каждую часть в форме шара и дают тесту несколько расстояться в теплом месте. Затем одну часть теста раскатывают в пласт толщиной 1 см. Тесто слегка посыпают мукой. Заворачивают на скалку и раскладывают на смазанный жиром лист. На тесто кладут куски сырого рыбного филе, посыпают солью, перцем, поджаренным луком, закрывают вторым раскатанным пластом теста. Пирог ставят на расстойку на 25 минут.

После расстойки пирог смазывают яйцом, прокалывают в нескольких местах ножом для выхода пара и выпекают при температуре 210—230° С в течение 35— 50 минут. Готовый пирог смазывают маслом.

ПИРОЖКИ С ГРИБАМИ И РИСОМ

Продукты для приготовления теста: *1100 г муки, 675 г молока, 50 г сливочного масла, 25 г сахара, 2 яйца, 10 г соли, 40 г дрожжей, 400 г жира для обжарки.*

Для начинки: *см. “Глазури, кремы, начинки, фарши”.*

На теплом молоке готовят опару из дрожжей и муки, взятой в половинной норме. Хорошо вымешенную опару ставят в теплое место на подъем. В готовую опару кладут все оставшиеся продукты. Тесто вымешивают до состояния гладкости и ставят на подъем на 1— 1 1/2 часа. После этого еще дважды перебивают тесто, выкладывая его на стол, подпыленный мукой. На столе тесто разделывают на маленькие булочки, которые после небольшой расстойки (в течение 10—15 мин.) раскатывают на круглые лепешки. На лепешки кладут грибной фарш. Края лепешек защипывают и придают им форму пирожка. Сформованные пирожки ставят на расстойку на 10—15 минут, после чего жарят на сковородке с растопленным жиром или растительным маслом. Во время жарки пирожки переворачивают вилкой с одной стороны на другую, чтобы они подрумянились. Если пирожки печь на металлических листах, то тесто надо замесить круче.

ПИРОГИ, ПИРОЖКИ, ВАТРУШКИ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

Продукты для приготовления теста; *1300 г муки, 125 г сливочного масла или маргарина, 75 г молока или воды, 4 яйца, 100 г сахара, 20 г соли, 70 г дрожжей.*

Начинка может быть фруктовой, мясной, творожной (см. “Глазури, кремы, начинки, фарши”).

В подогретом молоке разводят дрожжи с четырьмя стаканами муки и одной ложкой сахара-песка. Замешенную таким образом опару ставят в теплое место на 40—50 минут до увеличения в объеме в 2—3 раза и до появления на поверхности теста мелких пузырьков. Когда опара начнет чуть оседать, в нее вводят приготовленные яйца, оставшуюся муку, сахар, соль и масло (желательно такой консистенции, как густая сметана). Все это хорошо вымешивают до состояния однородной эластичной массы.

Вымешенное тесто не должно приставать к рукам и доске, на которой его вымешивают. После вымешивания тесто кла-

дут обратно в кастрюлю, покрывают плотно салфеткой и ставят в теплое место на 25—30 минут, еще раз выбивают на доске и снова ставят на подъем — до увеличения в объеме в 3—4 раза. Лишь после этого готовое тесто идет на разделку: для пирогов, пирожков и т. д.

ПИРОГ ДВУХСЛОЙНЫЙ С ЯБЛОКАМИ И МАЛИНОЙ

Продукты для приготовления теста: *480 г муки, 15 г дрожжей, 50 г маргарина, 40 г сахара, 300 г яблок, 300 г малины или клубники, 200 г сахара, 2 яйца.*

Из 2/3 приготовленного теста раскатать пласт, положить его на смазанную маслом сковороду или противень. На пласт положить нарезанные на тонкие дольки яблоки или ягоды, посыпать их сахаром. Из остального теста раскатать второй, более тонкий пласт и жгутик толщиной 15 см. Второй пласт положить на яблоки и защипнуть края пластов.

Смазать пирог яйцом, наколоть кончиком ножа в нескольких местах и наложить жгутик теста на пирог в виде бортика. После 20—30-минутной расстойки выпекать пирог 25—30 минут при температуре 200—220° С.

ВЕНСКИЙ СДОБНЫЙ ПИРОГ

Продукты для приготовления теста: *480 г муки, 300 г масла или маргарина, 250 г молока, 50 г сахара, 65 г дрожжей, 1 яйцо.*

Для начинки: *варенье, изюм или мак.*

Смешать муку и сахар. Дрожжи развести в холодном молоке. Яйца хорошо взбить. Все это перемешать. Тесто сразу же раскатать в четырехугольник толщиной в 1 см и намазать две трети этого тестяного листа маслом, распределив его равномерно по всей плоскости. Затем сложить весь лист так, чтобы намазанная маслом часть перекрывалась ненамазанной (одна треть). После этого крайне осторожно вновь раскатать, сложить и так проделать трижды с небольшими, в 3—4 минуты, перерывами между раскатыванием. После третьего раскатывания (самого осторожного) смазать вареньем, посыпать изюмом или лучше всего обмазать полуот-

крытую часть сочня рулета маково-сахарной смесью (мак промыть в кипятке, обсушить, ошпарить, еще раз обсушить, растереть, добавить чуть сахара для связи (клейкости) и этим растерто-распаренным маком покрыть тесто тонким слоем).

Свернутое рулетом тесто, не давая ему подойти, поместить сразу же в средне нагретую духовку, разделив на два куска и защипав края, чтобы не вытекало масло. Но лучше целиком.

Перед посадкой в печь верх “пирога-теста” смазать взбитым яйцом.

После готовности нарезать на тонкие ломти, как хлеб, и каждый такой ломоть покрыть взбитыми сливками. Но и без этого такое кондитерское тесто чрезвычайно вкусно и приятно.

ОРЕХОВЫЕ УЛИТКИ

Продукты для приготовления: *300 г муки, 2 яичных желтка, 30 г дрожжей, 150 г сахара, тертая лимонная цедра, 160 г маргарина, 50 г ядра грецкого ореха, 30 г шоколада или какао, немного молотой корицы, 60 г изюма, приблизительно 250 г теплого молока, щепотка соли.*

Из дрожжей, 1 чайной ложки сахара и молока приготовить опару, добавить муку, 2 яичных желтка, щепотку соли, тертую лимонную цедру и замесить тесто слабой консистенции. Накрыть его салфеткой и поставить в теплое место для брожения. Затем тесто раскатать на посыпанной мукой доске в пласт толщиной 1 см.

Маргарин нарезать тонкими ломтиками, покрыть ими пласт, сложить его и раскатать, как слоеное тесто, повторяя эту операцию 3 раза через каждые 15 мин. Последний раз раскатать тесто в пласт по размеру доски, посыпать молотым орехом, тертым шоколадом или какао, сахаром, молотой корицей и изюмом. Начинку хорошо вдавить в тесто и скатать его в рулет. Скатанный рулет нарезать кусками толщиной 1 см.

Противень смазать маслом, посыпать мукой, уложить в него “улитки” плашмя (пластом) и выпекать до румяного цвета.

ОСИНОЕ ГНЕЗДО

Продукты для приготовления: *300 г муки, 2 яйца, 20 г дрожжей, 250 г молока, 150 г сахара с ванилином, 150 г сливочного масла, 300 г молока с сахаром, щепотка соли, сахар-рафинад.*

Из дрожжей, 2 кусочков сахара-рафинада и 1/2 чашки теплого молока приготовить опару, добавить муку, яичные желтки, соль, теплое молоко и вымесить тесто ниже средней консистенции. Посыпать его мукой и оставить на доске на 30 мин. Затем на доске, посыпанной мукой, раскатать тесто пластом толщиной в палец и смазать его пенистой смесью ванильного сахара и сливочного масла. Смазанный пласт туго скатать в рулет и нарезать острым ножом на куски толщиной в 5 см.

Полученные рулетики уложить в вертикальном положении на расстоянии 1 см друг от друга в огнеупорную посуду (по размеру большую, чем форма для выпечки тортов), смазанную маслом. Когда рулетики настолько увеличатся в объеме, что заполнят форму, залить их 150 г сладкого молока и выпекать 15 мин., после

чего залить снова 150 г сладкого молока и выпекать еще 15 мин. до коричнево-красного цвета.

ГАЛЕТЫ

Продукты для приготовления: *500 г муки, 300 г молока или воды, 40 г сливочного масла, 100 г сахара, 30 г дрожжей, щепотка соли.*

Приготовить опару из дрожжей, 100 г молока или воды и поставить ее на 45 мин. для брожения. Масло и сахар взбить в пену, добавить муку, опару, соль и замесить тесто с оставшимся молоком. Поставить его в теплое место на 2 часа для увеличения в объеме. Готовое тесто разрезать на 3 части, уложить в смазанные формы, дать расстойку 30 мин. и выпекать.

КЕКСЫ “МАЛЮТКИ”

Продукты для приготовления: *280 г муки, 120 г сливочного масла, 3 яичных желтка, соль, 20 г дрожжей, лимонный сок, тертая лимонная цедра, 50 г рома,*

10 г ванильного сахара, 250 г черешен, 150 г сахара, 300 г молока, 3 яйца.

Из 50 г теплой воды, дрожжей, 60 г муки приготовить опару и поставить для увеличения в объеме.

Сливочное масло со щепоткой соли, 50 г сахара вымешать до пенообразного состояния, добавив по одному 3 яичных желтка. Затем добавить 160 г муки, опару и хорошо размешать до образования однородной массы.

Маленькие формочки смазать маслом, наполнить на 3/4 высоты массой и поставить на расстойку. Поднявшееся тесто выпекать в горячей печи.

Готовые кексики полить ромом.

3 яичных желтка, 70 г сахара, 60 г муки, 100 г молока размешать до образования гладкой массы. Оставшееся молоко с ванилином вскипятить и, не снимая с огня, влить в него яичную массу (все время взбивая мутовкой).

3 яичных белка и 30 г сахара взбить в крепкую пену. Сняв с огня закипевшую массу, смешать ее с пеной.

Готовый крем охладить, поместить в кондитерский мешочек и отделать кекси-

ки разнообразными фигурами. Сверху украсить целыми черешнями.

ПИРОГ С ПЕРСИКАМИ

***Продукты для приготовления:** 350 г муки, 20 г дрожжей, 180 г сливочного масла, 1/2 лимона, 50 г рома, 8 яиц, 300 г сахара, 100 г ядра грецкого ореха, 80 г панировочных сухарей, 1 кг персиков, 1 г корицы, 1 г гвоздики, 300 г молока.*

Из 20 г дрожжей, 50 г муки, сахара, теплого молока приготовить опару и поставить для увеличения в объеме. Затем перемешать ее с 200 г муки и оставшимся молоком.

150 г сливочного масла, 3 яичных желтка, 50 г сахара, 50 г рома, тертую лимонную цедру и сок хорошо вымешать, затем добавить опару и продолжать тщательно вымешивать все продукты до образования однородной массы.

Противень смазать маслом, наполнить тестом и поставить его на расстойку.

Выпекать изделие в горячей печи. Выпеченный пласт посыпать смесью из 100 г

сахара, 1000 г молотого ядра ореха, панировочных сухарей, корицы и гвоздики, а сверху уложить очищенные от кожицы, нарезанные дольками персики.

В глубокую посуду разбить 5 яиц, добавить 100 г сахара и мутовкой взбивать над паром, пока масса нагреется. Затем снять ее с пара и продолжать взбивать до полного охлаждения. Ко взбитым сладким яйцам досыпать 10 г муки, затем положить топленое, но не теплое сливочное масло. Этой массой залить персики и хорошо запечь в печи.

Выпеченный пирог посыпать сахарной пудрой и нарезать ломтиками.

БРАТИСЛАВСКИЙ РУЛЕТ

Продукты для приготовления теста: *500 г муки, 10 г дрожжей, 20 г сахара, соль, 300 г сметаны, 200 г смальца или 250 г сливочного масла; 2 желтка и 1 белок.*

Для ореховой начинки: *150 г молотого ядра грецкого ореха, 200 г сахара для карамели, 80 г панировочных сухарей, 50 г изюма, корица, лимонный сок, тертая лимонная цедра.*

Для приготовления маковой начинки продукты те же, что и для ореховой, только орех заменяется маком и сахара берется на 50 г больше.

Из 50 г муки, дрожжей, щепотки соли приготовить опару и поставить для брожения. Оставшуюся муку, соль и сахар размешать, растереть эту смесь с жиром, добавить опару, сметану и вымесить тесто средней консистенции. Готовое тесто поставить на 30 мин. в холодное место, после чего разрезать на 2 куска и каждый из них раскатать скалкой в пласт толщиной 0, 5 см. Один пласт покрыть ореховой начинкой, сверху положить второй пласт и покрыть его маковой начинкой.

Подготовленные таким образом пласты скатать в слабый рулет, уложить его в смазанный маслом, посыпанный мукой противень и поставить в холодное место, а после — выпекать.

Остывший рулет смазать смесью, приготовленной из 2 яичных желтков и 1 яичного белка и поставить на холод. Когда поверхность рулета подсохнет, изделие снова намазать яичной смесью, поставить

на холод, а затем сушить при средней температуре.

Способ приготовления начинки: 150 г молотого ядра грецкого ореха размешать в карамельном сахарном сиропе, добавить панировочные сухари, изюм, корицу (по вкусу), лимонный сок, тертую лимонную цедру.

Таким же способом приготовить маковую начинку, добавляя к этим же продуктам (вместо ореха) мак.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ МОЛОЧНЫЙ ХЛЕБЕЦ

Продукты для приготовления: *450 г муки, 60 г сливочного масла, 60 г сахара, 2 яичных желтка, 20 г разведенных в теплом молоке дрожжей, 150 г вареного картофеля (в кожуре), соль, молоко.*

Сахар, масло соль и яичные желтки растереть, добавить муку, пропущенный через мясорубку картофель, опару и, добавляя теплое молоко, вымесить крутое тесто. Поставить его в теплое место на полтора-два часа для увеличения в объеме.

Продолговатую жестяную форму для выпечки батонов смазать маслом, посыпать мукой, наполнить тестом и поставить на 45 мин. на расстойку.

Изделие выпекать при высокой температуре.

МОЛОЧНЫЙ КАЛАЧ

Продукты для приготовления: *300 г муки, 20 г дрожжей, 60 г сахара, 2 яичных желтка, 250 г молока, 40 г сливочного масла, щепотка соли.*

Дрожжи развести в теплой воде или молоке и вымешать в посуде с остальными продуктами. Масло растопить и добавить в массу последним, после чего тесто вымесить еще раз.

Посуду с тестом поставить в теплое место для увеличения его в объеме в 1, 5—2 раза. Подошедшее тесто снова вымесить, разделить на несколько частей, сформовать калачи, смазать их поверхность яичным желтком, уложить в смазанный маслом противень и выпекать при высокой температуре.

СДОБНЫЙ ХЛЕБЕЦ

Продукты для приготовления: *500 г муки, 1 ст. ложка смальца, неполная чайная ложка соли, 3 яичных желтка, 3 яичных белка, взбитых в пену, немного лимонной цедры, 40 г дрожжей, разведенных в 2 ст. ложках теплого молока, 10 г изюма.*

Все продукты хорошо вымесить в глубокой посуде, готовое тесто поставить в теплое место для увеличения в объеме в 2 раза. Затем тесто уложить в специальные формы или кастрюли, смазанные маслом и посыпанные мукой, и выпекать.

ХЛЕБЕЦ “ВЕЧЕРИНКА”

Продукты для приготовления: 1500 г муки, опара из 30 г разведенных в молоке дрожжей, 50 г маргарина, 2 неполные чайные ложки соли и теплое молоко.

Приготовить крутое тесто и поставить в теплое место для увеличения в объеме в 2 раза. Подошедшее тесто разделить на 4 части, дать расстойку; раскатать пластами и скатать в виде подков.

Противень смазать маслом или другим жиром, уложить в него изделия, смазать их яичным желтком и выпекать при высокой температуре.

СДОБНАЯ БУЛКА

Продукты для приготовления: *560 г муки, 50 г дрожжей, 100 г сливочного масла, 60 г сахара, 3 яйца, молоко, соль.*

Дрожжи развести в теплом молоке. В полученную опару добавить 280 г муки, накрыть посуду с тестом салфеткой и поставить для увеличения его в объеме.

Из оставшихся продуктов (280 г муки, масла, сахара, яиц и соли) вымесить тесто и, когда дрожжевое тесто увеличится в объеме, соединить их. Полученное тесто раскатать скалкой в пласт толщиной 1,5—2 см, стаканом или овальной формочкой вырезать коржики, уложить их в смазанный маслом противень, дать расстойку до увеличения в объеме в 2 раза.

Перед выпечкой поверхность изделий смазать несколько раз яичным желтком.

ПЛЕТЕНАЯ СДОБНАЯ БУЛКА

Продукты для приготовления: *800 г муки, 150 г маргарина, 1 ст. ложка (неполная) соли, 1 яйцо, 1 яичный желток, 1 ст. ложка гусиного жира, 170 г сахара, 30 г дрожжей, разведенных в теплом молоке.*

Приготовить тесто средней консистенции, нарезать его кусочками и из них скатать на доске тонкие жгутики. Сплести косу из трех жгутиков так, чтобы концы попали вниз, положить изделия на смазанный жиром металлический лист, дать полную расстойку и смазать яичным желтком.

Плетеную булку выпекать при высокой температуре.

ПИРОГ “БУДАЙСКАЯ КРЕПОСТЬ”

Продукты для приготовления: *20 г дрожжей, 310 г сахара, 400 г муки, соль, 200 г сливочного масла, 5 яиц, 2 яичных белка, 500 г молока, 100 г молотого ядра ореха, 50 г рома, ванилин, молотая корица.*

20 г дрожжей, 100 г муки, немного теплого молока и щепотку соли смешать и поставить для брожения.

200 г сливочного масла, 60 г сахара растереть в пену, добавить по одному 3 яичных желтка и вместе с опарой, 200 г муки и щепоткой соли хорошо вымешивать деревянной ложкой до получения однородной массы.

Противень смазать маслом, наполнить массой и выпекать ее в горячей печи.

Холодный пласт разрезать по горизонтали на 2 части, прослоить начинкой, а сверху посыпать смесью сахара и корицы или ванильным сахаром. Нижний пласт, перед тем как класть на него начинку, полить ромом.

Способ приготовления начинки: из 2 яичных желтков, 100 г муки, 200 г сахара, 500 г молока сварить крем.

7 яичных белков, 50 г сахара взбить в крепкую пену, добавить к ней 100 г молотого ореха и обе массы хорошо перемешать.

СДОБНЫЕ РОГАЛИКИ С АБРИКОСОВЫМ ПОВИДЛОМ

Продукты для приготовления теста: *400 г муки, 20 г дрожжей, немного молока, 1 ст. ложка сахарной пудры, 1 яичный желток, щепотка соли, 160 г сливочного масла.*

Для начинки: *абрикосовое повидло, 50 г ядра грецкого ореха, сахарная пудра для посыпки.*

Из муки, разведенных в молоке дрожжей, сахарной пудры, яичного желтка, щепотки соли и 20 г сливочного масла вымесить тесто средней консистенции (как слоеное).

Тесто посыпать мукой и оставить на посыпанной мукой доске на 60 мин. Затем раскатать в четырехугольный пласт и положить на его середину 140 г сливочного масла. Пласт сложить и раскатать скалкой несколько раз, как слоеное тесто, и, наконец, разрезать на 16 одинаковых квадратов. На середину каждого квадрата положить по чайной ложке абрикосового повидла, скатать в рогалики, уложить на смазанный маслом металлический лист, дать расстойку в теплом месте на 30 мин.

Перед выпечкой изделия смазать яйцом, посыпать дробленым ядром ореха и выпекать при средней температуре.

Выпеченные рогалики в горячем виде посыпать сахарной пудрой.

СУХАРИ СДОБНЫЕ

Продукты для приготовления: *1000 г муки, 60 г дрожжей, разведенных в теплом молоке, 3 яичных желтка, 120 г сахара, 120 г сливочного масла, теплое молоко.*

Из 250 г муки, дрожжей, разведенных в небольшом количестве теплого молока, приготовить опару и поставить в теплое место. Когда опара увеличится в объеме в 2 раза, добавить к ней яичные желтки, сахар, сливочное масло, оставшуюся часть муки и молоко в количестве, необходимом для получения теста хлебной консистенции.

Продукты хорошо вымесить. Тесто разрезать на 2—3 части, сформовать продолговатые булки, сверху слегка смочить их водой, накрыть салфеткой и поставить на 30 мин. в теплое место. Затем уложить в смазанный сливочным маслом противень

и выпекать при высокой температуре до светло-коричневого цвета.

Готовые булки поставить на сутки в прохладное сухое место, затем нарезать острым ножом тонкими ломтиками, уложить их плашмя на металлический лист и выпекать еще 30 мин. при умеренной температуре до румяного цвета. Если сухарики предназначены для длительного хранения, тесто не следует солить. Хранить сухарики рекомендуется в сухом месте.

ДЕТСКИЕ СУХАРИКИ

Продукты для приготовления: *30 г дрожжей, разведенных в 100 г молока, 600 г муки, 120 г сахара, 100 г сливочного масла, 3 желтка, щепотка соли и немного теплого молока, 3 яичных белка, 30 г сахарной пудры.*

Из 150 г муки и 30 г разведенных в молоке дрожжей приготовить опару и поставить в теплое место. К опаре добавить 450 г муки, 120 г сахара, сливочное масло, яичные желтки, щепотку соли и теплое молоко.

Замесить тесто крепкой консистенции и поставить в теплое место для увеличения в объеме, затем вымесить еще раз и разделить на 3 части. Из каждой части сформовать 3 шара, каждый шар раскатать скалкой в пласт толщиной 4 см, разрезать на квадратики размером 4x4 см и снова поставить в теплое место для увеличения в объеме.

Поднявшиеся квадратики уложить в смазанный сливочным маслом противень и выпекать в горячей печи до темно-желтого цвета.

3 яичных белка взбить в крепкую пену с 30 г сахарной пудры, смазать ею со всех сторон охлажденные квадратики и поместить в теплую печь для подсушки. Затем квадратики нарезать тонкими ломтиками, уложить на металлический лист и опять сушить в теплой духовке при средней температуре до румяного цвета.

ПИРОГ С ВЕТЧИНОЙ

Продукты для приготовления теста: *350 г муки, 10 г дрожжей, смалец, молоко.*

***Для начинки:** 200 г молотой ветчины, 1 яйцо, 100 г сметаны, 10 г копченого сала.*

Из муки, дрожжей, десертной ложки смальца и молока, разбавленного водой, приготовить тесто и поставить для увеличения в объеме в 2 раза. Затем уложить его в противень, смазанный смальцем. Яичный желток смешать со сметаной и полить этой смесью поверхность теста, а сверху уложить копченое сало, нарезанное очень мелкими кубиками, и молотую ветчину.

Пирог выпекать при средней температуре, еще теплым разрезать и подать к чаю.

СОЛЕНЫЕ ВЕНКИ С СЫРОМ

***Продукты для приготовления теста:** 300 г муки, 120 г гусиного смальца, 100 г молока, 10 г дрожжей, сметана, соль, яичный белок.*

Из 100 г молока и 10 г дрожжей приготовить опару. Вымешать ее хорошо с мукой, гусиным смальцем, сметаной и солью. Полученное тесто раскатать скалкой в пласт толщиной в 0, 5 см.

Круглой формой вырезать лепешки. В половине лепешек наперстком сделать посередине дырочки. После этого смазать лепешки яичным белком, склеить по две (одна целая и одна с дырочкой) и выпекать на смазанном жиром металлическом листе. После выпечки в дырочки положить начинку из сыра, а сверху лепешки посыпать тертым сыром.

Способ приготовления начинки из сыра: 3 яичных желтка, 30 г тертого сыра, 3 ст. ложки молока и щепотку соли взбить на пару до получения сметанообразной массы.

ТРУБОЧКИ С ВЕТЧИНОЙ

***Продукты для приготовления теста:** 500 г муки, 150 г маргарина, 40 г дрожжей, 250 г молока, немного сахара, соли.*
***Для начинки:** 200 г ветчины, 50 г сливочного масла, немного сметаны.*

Дрожжи развести в сладком молоке, размешать с мукой и маргарином и вымесить тесто туговатой консистенции. Разрезать его на 6 равных частей и оставить на доске на 1 час.

Скалкой раскатать куски теста в тонкие пласты и каждый из них разрезать на 8 квадратов (края вырезать фигурными зубьями). Каждый квадрат скатать трубочкой, смазать поверхность яичным желтком и выпекать.

Остывшие трубочки разрезать продольно острым ножом и наполнить ветчинной начинкой. (Ее можно также приготовить из сыра, сардин, печени.)

Способ приготовления начинки: ветчину 2 раза пропустить через мясорубку, размешать с маслом и сметаной до пенообразного состояния.

ПРАЗДНИЧНАЯ ПЛЕТЕНКА

Продукты для приготовления: *500 г муки, 120 г сливочного масла, 2 яичных желтка, 100 г сахара, неполная чайная ложка соли, тертая лимонная цедра с 1/2 лимона, опара из 20 г дрожжей, разведенных в 250 г теплого молока, 100 г изюма, миндаль.*

Замесить крутое тесто и поставить на 90 мин. в теплое место для увеличения в объеме.

Из теста скатать девять одинаковых по толщине и длине жгутов и сплести из них плетенки: одну из четырех, одну из трех и одну из двух жгутов.

Плетенки уложить в противень, смазанный сливочным маслом, таким образом: сначала положить плетенку из четырех жгутов и смазать ее яичным желтком; на нее — плетенку из трех жгутов, смазав поверхность также яичным желтком; сверху уложить плетенку из двух жгутов. Изделие поставить в теплое место, дать расстойку, смазать яичным желтком, посыпать сахаром-песком и рубленым миндалем. Выпекать обычным способом.

СОЛЕНЫЕ И СЛАДКИЕ РОЖКИ

Продукты для приготовления: *300 г муки, 3 яичных желтка, чайная ложка соли, 140 г сливочного масла, 30 г дрожжей и 1 кусок сахара-рафинада, разведенный в 1 ст. ложке молока.*

Все продукты смешать, на доске вымесить тесто и поставить в теплое место для увеличения в объеме в 2 раза.

Подошедшее тесто раскатать скалкой в пласт толщиной 1, 5—2 см, нарезать че-

тырехугольными кусочками и свернуть в рожки.

Чтобы получить соленые рожки, надо добавить больше соли, а для сладких— 1 ст. ложку сахарной пудры.

Рожки выпекать в смазанном жиром противне.

МУЖСКИЕ КЕКСЫ

Продукты для приготовления: *230 г муки, 100 г сливочного масла, 20 г дрожжей, 6 яиц, 170 г сахара, 300 г вина, 1/2 лимона, 100 г воды, немного корицы, 1 шт. гвоздики, щепотка соли.*

Из дрожжей, 50 г муки, небольшого количества теплой воды приготовить опару и поставить для увеличения в объеме.

Сливочное масло с сахаром и солью хорошо растереть, добавить по одному 3 яичных желтка, влить опару, домешать 150 г муки и всю массу немного взбить, Полученным тестом наполнить на 3/4 высоты смазанные маслом формы, поставить на расстойку и выпекать при средней температуре.

Способ приготовления подливы: вино, гвоздику, немолотую корицу и лимонный

сок (из 1/2 лимона) поставить на огонь. Когда вино немного подогреется, всыпать в него 60 г сахара. При непрерывном помешивании довести жидкость до кипения.

3 яичных желтка, 30 г муки, 100 г воды хорошо размешать до образования однородной гладкой массы. Когда вино закипит, добавить к нему яичную массу и снять с огня.

Из 6 яичных белков, 60 г сахара взбить крепкую пену и смешать ее с винно-яичной массой.

При подаче на стол кексы залить этой подливой.

СДОБНЫЕ РОЖКИ К КОФЕ

Продукты для приготовления: *280 г муки, 70 г сливочного масла, 40 г ядра грецкого ореха, 70 г сахара, 1 яйцо, 1 яичный желток, соль, 15 г дрожжей, молоко.*

В небольшом количестве молока развести дрожжи и добавить сахар. Опару смешать с остальными продуктами, вымесить тесто средней консистенции и поставить в теплое место для увеличения в объеме в 2 раза. Из теста скатать жгутики толщи-

ной в палец и, сплетая по 2 жгутика вместе, сформовать маленькие рожки. Рожки уложить в смазанный сливочным маслом противень, дать расстойку, поверхность смазать яичным желтком и посыпать сахаром с молотым орехом.

Сдобные рожки остаются свежими несколько дней.

СОЛЕНЫЕ РОЖКИ

Продукты для приготовления: 750 г муки, 500 г молока, тмин., чайная ложка соли, опара, приготовленная из 20 г дрожжей и 1 куска сахара-рафинада, разведенного в теплом молоке.

Муку смешать с опарой, молоком и добавить соль. Тесто приготовить так, как для слоеного пирога.

Готовое тесто положить на доску (на 1 час) и накрыть кастрюлей с выпуклым дном. Чтобы тесто не остыло, кастрюлю нужно периодически подогревать. Лучше иметь две одинаковые кастрюли и подогревать их поочередно.

Приготовленное тесто разрезать на 6 равных частей и раскатать скалкой в круглые

пласты. Из каждого пласта треугольной формой с зазубринами вырезать 8 треугольников и скатать в рожки. (Всего 48 шт.) Поверхность изделий смазать яичным желтком, немного посыпать грубой солью, тмином и выпекать в горячей печи.

ПИРОЖКИ С ФРУКТОВЫМ ПОВИДЛОМ

Продукты для приготовления теста: 800 г муки, 2 яичных желтка, 700 г молока, 130 г сахара, 30 г дрожжей, 10 г соли, 220 г смальца.

Для начинки: 800 г фруктового (густого) повидла; 50 г сахарной пудры для посыпки.

Из 150 г муки, дрожжей, 200 г теплого молока, сахара и соли приготовить опару. Из оставшейся муки, молока, яичных желтков, 80 г сахара, 60 г смальца, соли и опары вымесить тесто средней консистенции, накрыть его салфеткой и поставить в теплое место для увеличения в объеме.

Готовое тесто положить на посыпанную мукой доску, раскатать скалкой в пласт

толщиной 1, 5 см, нарезать одинаковыми квадратиками и начинить повидлом. Квадратики скатать в пирожки, смазать поверхность изделий остатками топленого смальца и, уложив в смазанный жиром противень, дать расстойку (15—20 мин.). После этого выпекать при средней температуре.

При подаче на стол пирожки посыпать сахарной пудрой.

Подобные пирожки можно приготовить и с **творогом.** В таком случае вместо повидла тесто нужно начинить массой из 600 г творога, 2 пресных булочек, нарезанных мелкими кубиками, 2 яичных желтков, крепкой пены из 2 яичных белков, 150 г сахара, 200 г сметаны и тертой лимонной цедры.

"ЗОЛОТЫЕ КЛЕЦКИ"

Продукты для приготовления теста: *800 г муки, 30 г дрожжей, 700 г молока, 3 яичных желтка, 150 г смальца, 100 г сливочного масла, 150 молотого ядра грецкого ореха, 150 г сахара, 2 г молотой корицы, лимон, соль.*

Для подливы: *3 яйца, 150 г сахара, 3 чайные ложки муки, 200 г воды, 300 г вина (сухого), 1/2 лимона, корица, 1 гвоздика.*

Из 150 г муки, дрожжей, 200 г молока, соли и сахара приготовить опару и поставить в теплое место для увеличения в объеме.

Оставшуюся муку, молоко, 80 г сливочного масла, соль, 70 г сахара и 3 яичных желтка смешать с опарой, вымесить тесто средней консистенции, накрыть его салфеткой и поставить в теплое место на 60 мин. для увеличения в объеме.

Молотое ядро ореха, 80 г сахарной пудры и 2 г молотой корицы хорошо перемешать.

Подошедшее тесто положить на посыпанную мукой доску и руками разровнять в пласт толщиной 1 см. Затем острым крашком стакана вырезать из пласта маленькие клецки. Остатки сливочного масла растопить со смальцем и немного остудить. Каждую клецку обмакнуть в топленый жир.

Круглую форму смазать маслом, уложить в нее клецки, посыпать их смесью

ореха, сахара и корицы, покрыть вторым слоем клецок и снова посыпать ореховой смесью. Таким способом заполнить форму до половины в высоту. Верхний слой клецок не посыпать орехом, а только смазать жиром. Наполненную до половины форму накрыть салфеткой, поставить в теплое место на расстойку, затем выпекать изделие в разогретой печи при низкой температуре до румяного цвета.

Выпеченные клецки снова на несколько минут накрыть салфеткой, чтобы верхняя корочка сделалась мягкой, и посыпать ванильной сахарной пудрой.

Приготовление подливы: 3 яичных желтка, 100 г сахара хорошо растереть, добавить муку, 100 г воды и вымешать все до образования однородной массы. 300 г сухого натурального вина, 100 г воды, лимонный сок, тертую лимонную цедру, корицу, гвоздику вскипятить и добавить к ним, непрерывно взбивая мутовкой, яичную массу. Как только вино с яичной массой закипит еще раз, снять посуду с огня, влить заранее взбитые в пену с 50 г сахара белки. Эту подливу подать к клецкам.

Подливу из вина можно заменить любым компотом или морсом из фруктов или ягод.

БАБКА ОБЫКНОВЕННАЯ

Продукты для приготовления теста: *720 г муки, 500 г молока, 150 г сливочного масла, 150 г сахара, 5 яичных желтков, 30 г дрожжей, 50 г изюма, 10 г соли, тертая цедра одного лимона.*

Из молока, дрожжей, муки и сахара готовят опару как обычно. Сливочное масло хорошо растирают с яичными желтками и сахаром, вымешивают с остальными продуктами и оставляют в теплом месте на 20 – 25 минут. Затем тщательно вымешивают еще раз и опять отставляют на 20—25 минут.

Пудинговую форму смазывают сливочным маслом, посыпают мукой и наполняют на 2/3 тестом. Еще раз отставляют в теплом месте, чтобы тесто взошло примерно на 1 см выше посуды. Выпекают в духовке при средней температуре. Нарезают только остывшую бабку.

БУЛКИ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ

Продукты для приготовления теста: *2000 г муки, 10 г сахара, 15 г соли, 80 г дрожжей.*

Дрожжи распускают в одном стакане теплой воды с добавлением одной чайной ложки сахара-песка и одного стакана просеянной муки. Все хорошо вымешивают и ставят в теплое место на 20—25 минут для увеличения в объеме в 2—3 раза. Затем вливают остальную воду, засыпают муку и соль.

Посуду с замешенным тестом завязывают салфеткой и ставят в теплое место для подъема на 1 1/2 — 2 часа.

При первом подъеме (в 2—3 раза) тесто следует обмять. Лучше всего тесто выложить на специальную доску, посыпанную мукой, и хорошо его выбить, а затем вторично поставить на подъем. В течение 1 1/2 часов созревания тесто выбивают дважды.

Готовое тесто делят на куски требуемого размера и предварительно их расстаивают от 3 до 8 минут, затем формуют, укладывают в специальную металлическую форму или на металлический лист, смазанный маслом, посыпанный мукой, и ставят на расстойку в теплое место на 20—40 минут. Время расстойки зависит от величины булок.

Выпекают булки при температуре 200—250° С в течение 25—60 минут.

Перед посадкой в печь булки посыпают мукой или смачивают водой.

КАШТАНОВЫЕ ПЫШКИ

Продукты для приготовления теста: *280 г муки, 100 г сливочного масла, 30 г смальца, 2 яичных желтка, 1 ст. ложка сахарной пудры, 1/2 пачки ванильного сахара, 20 г разведенных в воде дрожжей, 100 г сметаны, щепотка соли.*

Для каштановой начинки: *400 г каштанового пюре, 2 яичных желтка, 180 г сахара, 1 пачка ванильного сахара, 200 г молока, 60 г сливочного масла.*

Муку, масло и смалец хорошо перемешать, добавить к ним яичные желтки, сахарную пудру, ванильный сахар, соль, дрожжи и сметану. Хорошо вымешенному тесту дать расстойку (2 часа), после чего

скалкой раскатать его в тонкий пласт и разрезать на квадратики размером 4x4 см.

На средину каждого квадратика положить чайную ложку начинки, приготовленной из каштана, соединить все четыре уголка квадратика вверху, защипнуть и уложить изделия в противень швом вниз. Поверхность пышек смазать яичным желтком и быстро выпекать в разогретой печи.

Выпеченные изделия посыпать ванильным сахаром.

Способ приготовления начинки: яичные желтки, сахар, ванильный сахар, 2 ст. ложки каштанового пюре варить в глубокой посуде до густого состояния. Затем массу снять с плиты и помешивать до полуохлаждения;

добавить остаток каштанового пюре, сливочное масло и вымешивать массу до полного охлаждения.

Для получения пюре нужно сварить 500 г съедобного каштана до мягкого состояния, надрезать кожуру, выжать мякоть и протереть через сито.

Вместо каштановой начинки можно использовать также **начинку из грецких**

орехов, приготовленную следующим образом: 2 яичных белка взбить в крепкую пену, добавить два яичных желтка, 140 г сахарной пудры, 130 г молотого ядра грецкого ореха, 1/2 пачки ванилина, 1 ст. ложку крепкого рома.

Продукты перемешивать до получения однородной массы.

СЫРНАЯ ПЫШКА

Продукты для приготовления: *450 г муки, 250 г маргарина, 10 г дрожжей, 100–200 г сметаны, 2 яичных желтка (для смазывания поверхности изделий), 100 г тертого сыра и немного соли.*

Все продукты (кроме яиц) тщательно вымесить на доске, тесто раскатать скалкой и сложить, затем снова раскатать, сложить и оставить на доске на 30–40 мин. Последний раз раскатать тесто в пласт толщиной 2 см и стаканом или круглой формой вырезать пышки. Поверхность изделий смазать яичным желтком и выпекать при средней температуре.

РОГАЛИКИ С КАКАО

Продукты для приготовления: *600 г муки, 200 г сливочного масла, 180 г сахара, 30 г какао, 20 г дрожжей, 400 г молока, 2 яичных желтка, соль.*

Из 100 г муки, дрожжей, 200 г молока, щепотки соли и щепотки сахара приготовить опару и поставить для увеличения в объеме.

Оставшуюся муку, 100 г сливочного масла, яичные желтки, 80 г сахара, щепотку соли и 200 г молока смешать с опарой, вымесить пирожковое тесто и поставить, чтобы оно подошло, после чего раскатать скалкой в пласт толщиной 0, 5 см.

100 г сахара и 100 г сливочного масла растереть до образования однородной массы, смазать ею пласт теста, посыпать поверхность порошком какао и нарезать 20 шт. одинаковых квадратов. Квадраты скатать в рогалики (начинать скатывать с угла), поверхность их смазать яйцом и выпекать при высокой температуре.

Выпеченные рогалики посыпать сахаром.

СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ

Продукты для приготовления: *300 г муки, 150 г маргарина или сливочного масла, 100 г тертого на терке сыра, 1 яичный желток, 50 г сметаны, 10 г дрожжей, разведенных в небольшом количестве молока, соль по вкусу.*

Муку и маргарин или сливочное масло смешать на доске, потом добавить сыр, яичный желток, разведенные в теплом молоке дрожжи, посолить и на сметане вымесить тесто немного ниже средней консистенции. Полученное тесто поставить на расстойку на 1 час, затем скатать из него колбаски толщиной в палец и длиной 10 см.

Палочки уложить в противень, смазать их поверхность яичным желтком и посыпать тертым сыром. Сырные палочки выпекать до появления румяной корочки.

ПЫШКА ОБЫКНОВЕННАЯ

Продукты для приготовления: *500 г муки-крупчатки, 250 г маргарина, 20 г дрожжей, 2 куска сахара-рафинада,*

2 яичных желтка, 300 г сметаны, соль, растительное масло.

Маргарин растереть и смешать с мукой. Дрожжи и сахар развести в теплой воде, соединить с мукой и маргарином, затем добавить яичные желтки, сметану, соль и тщательно вымешать. Доску посыпать мукой, положить на нее тесто и оставить на 2 часа, чтобы оно увеличилось в объеме. Затем тесто раскатать, смазать его поверхность растительным маслом и сложить. Этот процесс повторить еще 3 раза с интервалами в 30 мин. Последний раз раскатать тесто в пласт толщиной 2— 3 см. Круглой формой вырезать лепешки и уложить их в противень. Перед выпечкой дать расстойку (30 мин). Изделия смазать массой из яичного желтка и сметаны и выпекать при высокой температуре до появления румяной корочки. Выход 40 шт.

СДОБНАЯ СПИРАЛЬ

Продукты для приготовления: *300 г муки, 100 г сливочного масла, 140 г сахарной пудры, 200 г крупно рубленного ядра грецкого ореха или миндаля, 10 г*

дрожжей, 6 яичных желтков, 100 г молока, соль.

Из муки, сливочного масла, сахарной пудры, соли, разведенных в молоке дрожжей вымесить тесто, накрыть его посыпанной мукой тканью и поставить в теплое место для увеличения в объеме в 2 раза. Подошедшее тесто раскатать скалкой в пласт толщиной 0, 5 см и нарезать полосками шириной 2 см. Затем скалку диаметром около 6 см подогреть над углями, смазать сливочным маслом, навернуть на нее один слой полосок (спиралью), смазать их поверхность яичным белком и посыпать смесью ореха (миндаля) с сахаром. Скалку вращать над углями, пока тесто не подрумянится, смазывая его время от времени топленым сливочным маслом.

Подрумянившиеся полоски снять со скалки, посыпать ванильным сахаром и подать на стол с вареньем.

СЛАДКАЯ ПЫШКА

Продукты для приготовления: *500 г муки, 250 г маргарина, 1 яичный жел-*

ток, 200 г сахара, 20 г дрожжей, примерно 100 г сметаны, щепотка соли.

Дрожжи развести в небольшом количестве теплого молока и хорошо вымешать с остальными продуктами; добавить сметану в объеме, необходимом для получения теста средней консистенции. Приготовленное тесто поставить на 2 часа на расстойку. Затем раскатать в пласт толщиной 1, 5 см, сформовать круглые лепешки, смазать их поверхность яичным желтком и выпекать в печи при средней температуре.

ОСОБЫЙ СДОБНЫЙ ХЛЕБЕЦ

Продукты для приготовления: 40 г дрожжей, 700 г муки, 250 г сливочного масла, 8 яиц, 100 г сахара, 50 г изюма, 20 г рома, тертая лимонная цедра, соль, 500 г молока.

Из дрожжей, 100 г муки, небольшого количества молока приготовить опару и поставить в теплое место для увеличения в объеме.

250 г сливочного масла, 100 г сахара, яичные желтки растереть в пену и добавить к ней щепотку соли, тертую лимонную цедру, ром и изюм. Опару смешать с оставшимися мукой и молоком (молока добавлять до получения теста средней консистенции). Обе массы соединить и деревянной ложкой хорошо вымешивать до получения однородного теста.

Форму для выпечки кексов смазать маслом, наполнить тестом наполовину и дать ему расстойку (до заполнения формы).

Хлебец выпекать в горячей печи при высокой температуре. Готовое изделие вынуть на сито, охладить и нарезать ломтиками.

СДОБНЫЙ ХЛЕБЕЦ С КОРИЦЕЙ

Продукты для приготовления: 380 г муки, 20 г дрожжей, 4 яичных желтка, 100 г сливочного масла, 120 г сахара, 10 г корицы, 50 г рома, 400 г молока, щепотка соли.

Из дрожжей, 80 г муки, щепотки соли приготовить опару и поставить для увеличения в объеме.

Оставшуюся муку, яичные желтки, сливочное масло, 40 г сахара, ром и опару

соединить и, добавляя молоко, вымесить тесто средней консистенции. Поставить его в теплое место.

10 г молотой корицы смешать с 80 г сахара. Выстоявшееся тесто выложить на посыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 1, 5 см и посыпать поверхность его смесью корицы и сахара. Затем пласт скатать в рулет, уложить кольцом в смазанную маслом форму или обыкновенную кастрюлю, дать расстойку и выпекать в горячей печи при средней температуре.

ОСИНОЕ ГНЕЗДО С ОРЕХАМИ

Продукты для приготовления: 500 г муки, 3 яйца, 20 г дрожжей, щепотка соли, 200 г сахара, 120 г молотого изюма, 400 г молока, сладкие сливки, 2 г корицы.

Из муки, яиц, разведенных в молоке дрожжей, щепотки соли, 50 г сахара вымесить тесто и поставить в теплое место на 30 мин. Затем раскатать его скалкой в тонкий пласт, намазать начинкой, скатать в рулет и нарезать кружочки толщиной 2 см.

Противень смазать сливочным маслом, посыпать мукой, уложить в него плашмя изделия, дать им расстойку и выпекать в горячей печи при высокой температуре. Во время выпечки изделия изредка поливать сладкими сливками.

Способ приготовления начинки: 200 г сливочного масла растереть до пенообразного состояния и перемешать с молотым орехом, 150 г сахарной пудры, изюмом и молотой корицей.

ПЕЧЕНЬЕ С ЧЕРНЫМ ПЕРЦЕМ

Продукты для приготовления: 500 г муки, 150 г сливочного масла, 20 г дрожжей, 3 яичных желтка, щепотка соли, 5—6 ст. ложек молока, черный молотый перец для посыпки.

Муку хорошо смешать со сливочным маслом и дрожжами, добавить 2 яичных желтка, соль, молоко и замесить крутое тесто. Раскатать его в пласт толщиной 0,5 см, нарезать квадратиками, сверху прижать теркой для того, чтобы образовались дырочки, квадратики смазать яичным желтком и посыпать молотым чер-

ным перцем. Уложить изделия в смазанный маслом противень и выпекать при умеренной температуре.

СОЛЕНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Продукты для приготовления: *450 г муки, 220 г маргарина, 1 яйцо, 5 г разведенных в небольшом количестве молока дрожжей, неполная чайная ложка соли, 150 г сметаны, тмин.*

Из муки, маргарина, яичного желтка, дрожжей и 150 г сметаны в глубокой посуде вымесить не очень жидкое тесто, накрыть его салфеткой и поставить на 12 часов в холодное место. Затем остывшее тесто скалкой раскатать в тонкий пласт толщиной 1—1,5 см, разрезать на кусочки или формочками вырезать разнообразные фигуры.

Поверхность изделий смазать яичным белком и посыпать тмином. Выпекать при средней температуре.

РУЛЕТ “ГОРНЫЙ ПИК”

Продукты для приготовления теста: *500 г муки, 100 г сливочного масла,*

20 г дрожжей, 300 г молока, 3 яйца, 60 г сахара, соль.

Для начинки: *30 г изюма, 200 г цукатов, 3 г корицы, 1 г гвоздики, тертая лимонная цедра, 50 г рома; 50 г сахара, 5 яичных белков.*

Из муки, сливочного масла, дрожжей, молока, сахара, яичных желтков вымесить тесто и поставить в теплое место для увеличения в объеме. Затем раскатать его на посыпанной мукой доске в пласт толщиной 1 см, покрыть начинкой, скатать рулет и нарезать кусками толщиной 5 см.

Маленькие формочки смазать маслом, уложить в них рулетики, дать расстойку и выпекать в горячей печи при средней температуре.

5 яичных белков, 20 г сахара взбить в крепкую пену. Из 30 г сахара и 50 г воды сварить густой сахарный сироп. Смешать пену с сиропом и еще раз хорошо взбить всю массу.

Выпеченные рулетики разложить в вазочки и на поверхности каждого образовать бугорки из пены.

Способ приготовления начинки: вымытый изюм смешать с измельченным цукатом, добавить молотые корицу и гвоздику, лимонную цедру, а также ром.

ПЫШКИ ИЗ ОВЕЧЬЕГО СЫРА

Продукты для приготовления: *250 г овечьего сыра, 250 г маргарина, 500 г муки, 20 г дрожжей, 1 яичный желток, щепотка соли.*

Из всех продуктов вымесить тесто, раскатать его в пласт толщиной 2—3 см и вырезать круглые пышки. Уложить изделия в противень, дать расстойку (30 мин), смазать яичным желтком и выпекать сначала на верхнем, затем на нижнем огне.

СДОБНАЯ ПЫШКА

Продукты для приготовления: *500 г муки, 300 г маргарина, 2 яичных желтка, чайная ложка соли, 100 г сахара, 10 разведенных в воде дрожжей, 200 г сметаны.*

Муку смешать с маргарином, добавить остальные продукты и на сметане вымесить тесто средней консистенции. Раскатать его в пласт толщиной в палец и сложить. Этот процесс повторить 2—3 раза. Раскатав тесто последний раз, нанести ножом на поверхность пласта сетку и формой вырезать круглые лепешки. Уложить их на металлический лист, дать расстойку (30 мин) и выпекать 10 мин. на верхнем огне, затем на нижнем до румяного цвета.

"КОСТЕР" I

Продукты для приготовления: *300 г батона из дрожжевого теста, 1 1/2 л молока, 200 г смальца, 10 корицы, 4 яйца, 50 г рома, 250 г сахара, 300 г яблочного повидла, пена из 6—8 яичных белков.*

В молоко влить 150 г топленого смальца, добавить 100 г сахара, ром, яичные желтки и хорошо размешать.

Батон нарезать мелкими кубиками и положить в приготовленную смесь.

Из 4 яичных белков взбить крепкую пену и осторожно смешать с массой.

Эмалированный противень смазать жиром, вылить в него половину массы и покрыть ее половиной порции разжиженного повидла. Затем вылить оставшуюся

массу и выложить оставшееся повидло. Выпекать изделия в теплой печи.

6—8 яичных белков взбить в крепкую пену и, хорошо размешивая, добавить к ней небольшими порциями оставшийся сахар. Для вкуса положить корицу или тертую лимонную цедру. Пеной смазать поверхность выпеченного пирога и при низкой температуре подсушить ее.

"КОСТЕР" II

Продукты для приготовления: 300—400 г булки на молоке, 2 л молока, 100 г сливочного масла, 200 г сахара, ванилин, 200 г ядра грецкого ореха, 50 г ликера, 200 г муки, 6 яиц, 100 г изюма, 30 г смальца; 10 яиц, 200 г сахара, 50 г абрикосового повидла.

Булку нарезать ровными ломтиками, положить в глубокую посуду и залить 500 г сладкого молока (50 г сахара на 500 г молока). В оставшееся молоко добавить ванилин и поставить кипятить его.

6 яичных желтков, 100 г сахара, 200 г муки, 100 г воды размешать, а когда молоко с ванилином начнет кипеть, вылить

в него и, взбивая мутовкой, довести до кипения. Закипевшую массу снять с огня, смешать со взбитыми в пену яичными белками и оставшимся сахаром, а затем с 10 г сливочного масла. Получится крем.

Эмалированный противень смазать смальцем (30 г) и уложить на дно намоченные в молоке ломтики булки (половину). Ломтики посыпать молотым орехом (1/2 порции) и покрыть кремом (1/2 порции). Сверху положить оставшиеся булочные ломтики, полить их ликером, посыпать остатком молотого ореха, намазать кремом и посыпать изюмом.

Подготовленный пирог выпекать при средней температуре.

Из 10 яичных белков взбить крепкую пену и малыми дозами добавить к ней 200 г сахара и абрикосовое повидло. Массу выложить на выпеченный пирог и снова поставить его в теплую печь, чтобы подрумянилась пена. Готовое изделие нарезать квадратиками.

СЫРНЫЙ ХЛЕБЕЦ

Продукты для приготовления: батон, сливочное масло, 100 г сметаны, 100 г тертого сыра, 2 яичных желтка.

Батон нарезать ломтиками толщиной 1—1,5 см и намазать сливочным маслом.

Сметану, тертый сыр и яичные желтки хорошо перемешать и намазать этой массой подготовленные ломтики батона поверх масла.

Выпекать изделия при высокой температуре до образования румяной корочки и употреблять теплым.

РОГАЛИКИ

Продукты для приготовления: *10 шт. однодневных сдобных рогаликов, 300 г абрикосового или малинового повидла, 250 г белого или красного сухого натурального вина, 3 яйца, 200 г белых сухарей, 200 г смальца, 100 г сахарной пудры.*

Корочку с рогалика снять на терке, разрезать его по горизонтали на две части, вынуть мякоть и начинить повидлом. Обе половинки сложить и обмакнуть в вино. Затем панировать обычным путем сначала в яйце, затем в сухарях и быстро выпекать в горячем жире.

Горячие рогалики обильно посыпать сахарной пудрой.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ БЕЗДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

ПИРОГ С КРЕМОМ

Продукты для приготовления теста: *250 г муки, 250 г сливочного масла, 8 ст. ложек густой сметаны, щепотка соли.* ***Для начинки:*** *600 г молока, 3 ст. ложки муки (неполные), 200 г сахара с ванилином, 3 яйца.*

Сдобное тесто разделить на 2 части и каждую раскатать в пласт по размеру противня. В течение первых 5 мин. выпекать коржи при средней температуре, затем допекать их при высокой температуре до румяного цвета.

Продукты, предназначенные для приготовления начинки, хорошо взбить и, непрерывно помешивая, сварить из этой массы густой крем. Этим кремом, охладив его, прослоить коржи.

Пирог разрезать горячим ножом на квадратики и посыпать сахарной пудрой.

ОСОБЫЙ ПИРОГ С ТВОРОГОМ

Продукты для приготовления теста: 350г муки, 300 г сахара, 2 яичных белка, 200 г сливочного масла, щепотка соли, 1 порошок для печенья.
Для начинки: 500 г творога, 2 яичных желтка, 2 ст. ложки манной крупы, 1 ст. ложка рома, 250 г сахара с ванилином, 4 яичных белка, взбитых в пену, немного тертой лимонной цедры.

Приготовить тесто средней консистенции и половину его следует сразу же уложить пластом в противень.

Продукты, предназначенные для приготовления начинки, тщательно вымешать, выложить на тесто и накрыть вторым пластом, раскатанным из оставшегося теста. Изделие в нескольких местах проколоть вилкой и выпекать при высокой температуре.

Готовый пирог еще теплым разрезать на куски и сверху посыпать ванильной сахарной пудрой.

ПИРОГ “ХОРОШЕЕ НАСТРОЕНИЕ”

Продукты для приготовления песочного теста: 200 г муки, 150 г сливочного масла, 50 г сахара, питьевая сода, соль, 50 г рома, 20 г какао; бисквитное тесто из 5 яиц, 150 г цукатов.
Для крема: 500 г молока, ванилин, 80 г сахара, 5 яичных желтков, 200 г сливок, 40 г ванильного сахара, желатин, разведенный в молоке; черешни.

Из 200 г муки, 150 г сливочного масла, 50 г сахара, щепотки соды и соли вымесить песочное тесто.

Противень смазать маслом, выложить в него пластом тесто и выпекать его при средней температуре. Выпеченный корж смазать смесью рома с какао.

Затем выпечь бисквитное тесто из 5 яиц, нарезать его квадратиками и полить ромом.

Бисквитные квадратики уложить на выпеченную основу, посыпать мелко рубленными цукатами и покрыть кремом.

Готовый пирог поставить в холодное место и, когда он остынет, украсить черешней.

Способ приготовления крема: 500 г молока с ванилином, 80 г сахара и 5 яичных желтков взбить на пару в пену, а затем, сняв с пара, взбивать до полного охлаждения.

Отдельно взбить в пену 200 г сливок с 40 г ванильного сахара и смешать с кремом.

Желатин развести в небольшом количестве теплого молока и тоже смешать с кремом.

КАРАМЕЛЬНЫЙ ПИРОГ

Продукты для приготовления теста: *350 г муки, 300 г сметаны, щепотка соли, 100 г маргарина.*

Для крема: *200 г сахара, 200 г крепкого черного кофе, 200 г молока, 100 г сливочного масла, 100 г муки.*

Из муки, сметаны и маргарина приготовить слоеное тесто, разделить его на три части, каждую раскатать в корж и выпечь. 100 г сахара плавить до коричневого цвета, затем растворить в черном кофе и молоке.

В отдельной посуде сварить 100 г сливочного масла, 100 г сахара, 100 г муки; добавить к крему коричневую карамельную массу по частям и снова варить до загустения.

Охлажденные коржи смазать карамельной массой, верхний корж посыпать сахарной пудрой и оставить пирог в таком виде на одни сутки. После этого нарезать разными фигурами.

ЧЕРЕШНЕВЫЙ ПИРОГ

Продукты для приготовления теста: *220 г муки, 140 г маргарина, 70 г сахара, 1 яйцо.*

Для начинки: *500 г черешен, сахар (по вкусу).*

Для бисквитного теста: *2 яйца, мука, сахар.*

Замесить тесто средней консистенции и уложить в небольшой противень. Сверху тесто покрыть мятой, сухой черешней или вишней без косточек, залить бисквитным тестом и выпекать при средней температуре.

Остывший пирог нарезать небольшими кусочками прямоугольной формы.

ПИРОГ С КРАСНОЙ СМОРОДИНОЙ

Продукты для приготовления теста: 140 г муки, 90 г сахара, 140 г сливочного масла, 70 г молотого ядра грецкого ореха, лимонный сок из 1/2 лимона, тертая лимонная цедра и 2 яичных желтка.
Для начинки: 5 взбитых в пену яичных белков, 80 г сахара, 500 г красной смородины.

Тесто, приготовленное из муки, сахара, масла, ореха, лимонного сока, лимонной цедры и яичных желтков, уложить в небольшой противень и выпекать до полуготовности. Затем пирог вынуть из печи, покрыть начинкой и выпекать при средней температуре до готовности.

Остывший (можно и теплый) пирог нарезать ромбиками, кубиками или прямоугольниками.

ПИРОГ С ТВОРОГОМ

Продукты для приготовления теста: 360 г муки, 200 г маргарина, 80 г сахара, 2 яичных желтка, тертая лимонная цедра, щепотка соли.

Для начинки: 400 г творога, 2 яичных желтка, 4 яичных белка, 200 г сахара с ванилином, 50 г изюма.

Из продуктов, предусмотренных рецептом, приготовить тесто, 1/3 часть его отложить, а остальное уложить пластом в противень.

Продукты для начинки вымешать (немного яичного желтка оставить для смазывания изделия) и положить на тесто в противне. Оставшееся тесто раскатать в тонкий пласт и нарезать полосками шириной 1 см. Полоски теста уложить сверху начинки крест-накрест так, чтобы получилась сетка, и смазать яичным желтком.

Пирог выпекать в горячей печи. Подать на стол теплым, нарезанным.

ТВОРОЖНЫЙ ПИРОГ С УКРОПОМ

Продукты для приготовления: 450 г муки, 500 г творога, 3 яйца, 300 г сливочного масла, сметана, укроп, соль.

Тесто раскатать пластом толщиной в палец и уложить в небольшой противень, смазанный маслом.

Творог растереть, добавить сливочного масла, 2 яичных желтка, 3 яичных белка, взбитых в пену, немного соли и мелко нарезанного укропа.

Начинку из творога положить на тесто и смазать яичным желтком, перемешанным со сметаной. Дать тесту расстойку и выпекать при средней температуре до тех пор, пока поверхность изделия не станет коричневой.

Пирог нарезать квадратиками или кирпичиками.

СТОЙКИЕ РОЖКИ С ФРУКТОВЫМ ПОВИДЛОМ

Продукты для приготовления теста: *500 г муки, 200 г маргарина, 1 яйцо, порошок для печенья, щепотка соли, 4 ст. ложки сахарной пудры, тертая лимонная цедра, ванильный сахар, сметана (примерно 200 г).*

Для начинки: *фруктовое повидло.*

Приготовить тесто, раскатать скалкой в тонкий пласт и вырезать из него формочками овальные лепешки. Положив на лепешки фруктовое повидло, сформовать рожки и выпекать их в печи при средней температуре. Готовые горячие рожки обкатать в ванильном сахаре. Рожки сохраняются свежими несколько дней.

ШОКОЛАДНЫЙ ПИРОГ

Продукты для приготовления теста: *120 г муки, 120 г сахара, 150 г сливочного масла, 4 яйца, 100 г шоколада или 60 г какао на молоке, 60 г сахара.*

Для начинки: *повидло из малины или красной смородины, тертый шоколад или молотое ядро грецкого ореха.*

Масло взбить, добавить к нему яичные желтки и сахар, а затем растопленный шоколад или какао на молоке, муку и взбитые в пену с сахаром белки.

Противень смазать сливочным маслом, посыпать мукой, положить в него тесто и выпекать.

Горячий пирог покрыть повидлом (малиновым или из красной смородины) и посыпать тертым шоколадом или молотым грецким орехом.

ОБЫКНОВЕННЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ ПИРОГ

Продукты для приготовления теста: *100 г маргарина, 250 г муки, 230 г сахара, 1 яйцо, 40 г какао, 250 г молока, порошок для печенья.*

Для начинки: *фруктовое повидло.*

Маргарин растереть и, добавив остальные продукты, замесить тесто.

Противень смазать маргарином, посыпать мукой и выложить в него тесто.

Выпеченный остывший пирог по горизонтали разрезать на два пласта и, смазав разрезанные стороны фруктовым повидлом, сложить пласты вместе.

СДОБНЫЙ ФРУКТОВЫЙ ПИРОГ

Продукты для приготовления теста: *300 г муки, 200 г молока, 120 г смальца, 250 г сахара, 3 яйца, 1 пачка порошка для печенья, щепотка соли.*

Для начинки: *фрукты свежие или мороженые.*

Тесто хорошо вымесить, уложить в противень, сверху разложить фрукты и посыпать их сахаром. Вместо свежих фруктов можно использовать мороженые.

Выпеченный пирог разрезать на длинные ломтики и квадратики.

ЧАЙНОЕ ПИРОЖНОЕ

Продукты для приготовления теста: *200 г масла, 250 г муки, тертая лимонная цедра с 1/2 лимона, 1/2 пачки порошка для печенья, 180 г сахара, 100 г очищенного молотого миндаля, 5 г молотой корицы, 2 яйца.*

Для начинки: *фруктовое повидло, ванильный сахар.*

Из всех продуктов вымесить тесто тугой консистенции, небольшую его часть отложить, а остальное раскатать скалкой в пласт толщиной 2—3 см и уложить в противень. Поверхность пласта смазать фруктовым повидлом.

Из отложенного теста скатать тоненькие жгутики и уложить их сверху в виде сетки.

Выпеченный пирог нарезать квадратиками 4х4 см и посыпать ванильным сахаром.

ОРЕХОВО-ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ

Продукты для приготовления теста: 220 г муки, 150 г смальца, 1 пачка порошка для печенья, 200 г сахара, 100 г молотого ядра лесного ореха, 1/2 пачки ванильного сахара, 2 яйца.

***Для начинки:** 1000 г сладких яблок, 80 г сахара, немного корицы и сахарной пудры.*

Из муки, смальца, порошка для печенья, сахара, ореха, ванильного сахара и яиц вымесить тесто средней консистенции. 1/4 часть теста оставить для внешнего оформления пирога. Большую часть теста уложить в противень, а сверху положить тертые на крупной терке яблоки. Яблоки посыпать сахарной пудрой и корицей.

Из оставшегося теста скатать тоненькие жгутики и уложить их поверх начинки на расстоянии 3—4 см друг от друга.

Выпекать пирог в горячей печи до образования румяной корочки.

ПРАЗДНИЧНЫЙ ОРЕХОВЫЙ ПИРОГ

Продукты для приготовления теста: 300 г муки, 200 г сливочного масла, 1 яичный желток, сметана в количестве, необходимом для получения теста средней консистенции, щепотка соли, 2 ст. ложки сахара.

***Для начинки:** 6 яичных желтков, 6 полных чайных ложек ванильного сахара (пудры), тертая цедра лимона, 150 г молотого ядра грецкого ореха, 6 яичных белков, взбитых в пену.*

Приготовить тесто средней консистенции и разделить на 2 части. Одну часть теста положить в противень, покрыть слоем ореховой начинки, а сверху уложить вторую часть теста.

Изделие выпекать в горячей печи. Готовый пирог еще горячим посыпать ванильным сахаром и разрезать на тонкие ломтики. На стол подавать теплым.

Способ приготовления начинки: 6 яичных желтков растереть с ванильным сахаром до образования пены, затем добавить тертую лимонную цедру, молотый орех и пену из 6 яичных белков.

ПИРОЖНОЕ С ЛИМОННЫМ КРЕМОМ

Продукты для приготовления теста: *80 г сливочного масла, 80 г сахара, 1 яйцо, тертая цедра с 1 лимона, 250 г муки, 1/2 пачки порошка для печенья.*

Для крема: *сок из 2 лимонов, 40 г муки, 280 г сахара, 1 л молока, 3 яичных белка, молотое ядро ореха или миндаля.*

Сливочное масло, сахар и яйцо вымешивать в течение 15 мин. Затем, не переставая вымешивать, добавить к ним тертую лимонную цедру и перемешанную с порошком для печенья муку.

В противень, смазанный маслом и посыпанный мукой, уложить тесто и выпекать. Остывший корж покрыть толстым слоем лимонного крема и посыпать сверху молотым орехом или миндалем.

Способ приготовления крема: лимонный сок, муку и сахар хорошо размешать в холодном молоке и сварить из этих продуктов на умеренном огне, непрерывно помешивая, густой крем. Посуду с готовым кремом снять с огня и осторожно домешать к нему пену из 3 яичных белков.

ПИРОГ С МАКОМ

Продукты для приготовления теста: *230 г муки, 150 г маргарина, 130 г сахара, 2 яичных желтка, соль.*

Для начинки: *180 г молотого мака, 180 г сахара, молоко, 2 яичных белка, 1 чайная ложка сливочного масла, немножко лимонного сока и тертой цедры.*

Замесить тесто средней консистенции, оставить небольшую часть его для оформления поверхности пирога, а остальное уложить в противень. Пласт в противне покрыть начинкой, разложить на нее в виде сетки жгутики из теста и смазать их яичным желтком.

Пирог выпекать при средней температуре, после чего нарезать разными фигурами.

Способ приготовления начинки: молотый мак пропарить в сладком молоке и добавить к нему чайную ложку сливочного масла, лимонный сок и тертую цедру. Мак охладить и смешать с пеной, взбитой из двух яичных белков.

ПИРОГ С ОРЕХОМ I

Продукты для приготовления теста: *500 г муки, 200 г маргарина, 3 яичных желтка, 1 порошок для печенья, щепотка соли, сок и тертая цедра с 1 лимона, 2 ст. ложки сахарной пудры.*

Для начинки: *фруктовое повидло, 8 яичных белков, 200 г молотого ядра грецкого ореха, 200 г сахара.*

Белки взбить и растереть с орехом и сахаром до образования однородной массы.

Тесто хорошо вымесить и положить в противень. Пласт намазать повидлом сливовым, вишневым, абрикосовым или яблочным, а на него уложить начинку из ореха.

Пирог выпекать в печи при средней температуре и еще теплым нарезать кусками.

ПИРОГ ЯБЛОЧНЫЙ (ОБЫКНОВЕННЫЙ)

Продукты для приготовления теста: *500 г муки, 1 пачка порошка для печенья, 100 г маргарина, 100 г сахара, неполная чайная ложка соли, ванилин, 2 яйца, 200 г сметаны.*

Для начинки: *1250 г яблок и ванильный сахар (по вкусу).*

Приготовить тесто и раскатать из него два квадратных пласта. На смазанный противень уложить один из пластов и покрыть его чищеными яблоками, тертыми на крупной терке. Яблоки посыпать сахаром. Второй пласт теста уложить на яблочную начинку, проколоть в нескольких местах палочкой и выпекать изделие в печи при высокой температуре.

Горячий пирог посыпать ванильным сахаром.

БЕЛЫЙ “НАПОЛЕОН”

Продукты для приготовления теста: *300 г муки, 10 г аммония, 3 ст. ложки сахара, 100 г маргарина, щепотка соли, 1 яйцо, немного сметаны.*

Для крема: *250 г молока, 200 г сливочного масла, 300 г сахарной пудры, ванильный сахар, 4 ст. ложки муки.*

Приготовить тесто средней консистенции, разделить на три части и каждую

раскатать скалкой в тонкий пласт. Пласты выпекать при средней температуре в большом противне, смазанном сливочным маслом.

Выпеченные коржи прослоить кремом. Сверху изделие накрыть влажной салфеткой и оставить так на ночь. Утром поверхность "Наполеона" посыпать ванильным сахаром и пирог нарезать квадратиками.

Способ приготовления начинки: молоко (125 г) размешать с мукой (4 ст. ложки). 125 г молока вскипятить с ванильным сахаром (100 г) и, непрерывно помешивая, добавить к нему частями первую молочную смесь. Когда масса станет густой, снять ее с огня и поставить в холодное место. Сливочное масло и сахарную пудру хорошо растереть и размешать с приготовленной ранее массой.

ПИРОГ "ЛЮБИМЧИК"

Продукты для приготовления теста: *220 г муки, 1 пачка порошка для печенья, 150 г смальца, 1 яйцо.*

Для начинки: *4 яйца, 180 г сахарной пудры, 100 г поджаренного молотого ядра лесного ореха, 100 г рубленого миндаля, 60 г тертого шоколада, 1/2 пачки ванильного сахара.*

Замесить тесто средней консистенции и разделить на две части. Одну из них раскатать скалкой, уложить в смазанный маслом и посыпанный мукой противень, сверху положить начинку и покрыть ее второй частью теста. Верхний слой пирога проколоть в нескольких местах вилкой, после чего выпекать изделие в горячей печи.

Способ приготовления начинки: 4 яичных желтка растереть с сахарной пудрой, добавить поджаренный молотый орех, миндаль, шоколад, ванильный сахар, 4 яичных белка, взбитых в пену, и слегка перемешать все.

ПИРОГ "ШЕДЕВР"

Продукты для приготовления теста: *500 г муки, 250 г сливочного масла, 3 яичных желтка, 1 пачка порошка для печенья, 150 г сахара, сок и тертая цедра с одного лимона, 1/2 пачки ванильного сахара.*

Для начинки: вишневое повидло или джем, 3 яичных белка, 150 г сахарной пудры.

Приготовить крутое тесто, 3/4 части его раскатать в толстый пласт, уложить в большой противень и намазать сверху повидлом. Повидло покрыть пеной из яичных белков, перемешанной с сахарной пудрой. Из 1/4 части теста скатать жгутики и украсить ими торт (положить сверху крест-накрест).

Пирог выпекать до появления румяной корочки. Остывший пирог нарезать кусочками и посыпать ванильным сахаром.

ПРАЗДНИЧНЫЙ ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ

Продукты для приготовления теста: *350 г муки, 1 пачка порошка для печенья, 250 г сливочного масла, 50г сахарной пудры, 1/2 пачки ванильного сахара, 2 яйца, щепотка соли, примерно 50 г молока.*

Для начинки: *яблоки, корица, сахарная пудра, изюм.*

Муку перемешать с порошком для печенья. 1/3 часть ее замесить со сливочным маслом и поставить в холодное место. Пока тесто охлаждается, к большей части муки добавить сахарную пудру, ванильный сахар, яйца, щепотку соли и, добавляя молоко, замесить мягкое тесто. После этого оба вида теста смешать: раскатать скалкой в пласты (один больше, другой меньше), положить один пласт на другой, раскатать, снова сложить и раскатать и так делать 5—6 раз. Наконец, вытянуть пласт в два раза больший, чем противень. Разрезать его на две части, одну часть положить в противень, накрыть яблочной начинкой, а сверху— вторым пластом. Верхний пласт в нескольких местах проколоть вилкой и смазать яичным желтком. Изделие выпекать при высокой температуре.

Способ приготовления яблочной начинки: яблоки нарезать тонкими дольками и перемешать с корицей и сахарной пудрой.

ОСОБЫЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ

Продукты для приготовления теста: *500 г муки, 1 пачка порошка для пече-*

нья, 150 г сахара, 3 яичных желтка, 1 ст. ложка сметаны, 150 г смальца. ***Для начинки:*** *1000 г сладких яблок, 120 г сахарной пудры, 1/2 пачки ванильного сахара, 50 г изюма.*

Приготовить тесто средней консистенции и разделить на 2 неравные части. Большую часть раскатать скалкой в равномерный пласт и уложить в противень. На пласт положить начинку, накрыть ее вторым раскатанным пластом, проколоть в нескольких местах вилкой, смазать яичными желтками и выпекать пирог в горячей печи до коричневого цвета.

Остывший пирог посыпать ванильным сахаром и нарезать ромбиками.

Способ приготовления начинки: сладкий сорт яблок натереть на крупной терке, отжать сок и перемешать с сахарной пудрой и ванилином.

ПИРОГ С ОРЕХОВОЙ НАЧИНКОЙ

Продукты для приготовления теста: *500 г муки, 1 пачка порошка для печенья, 200 г смальца, 1 яйцо, 2 чайные ложки какао, щепотка соли, сметана.* ***Для начинки:*** *4 яйца, 200 г сахара, 1/2 пачки ванильного сахара, 100 г поджаренного ядра лесного ореха, 2 ст. ложки панировочных сухарей.*

Муку размешать с порошком для печенья, добавить смалец, яйцо, какао, соль, сметану и вымесить тесто средней консистенции. Половину теста уложить в противень, немножко запечь (не до готовности) и намазать ореховой начинкой. Сверху прикрыть второй частью теста, проколоть изделие в нескольких местах вилкой и выпекать при средней температуре до образования румяной корочки. Остывший пирог нарезать кусочками любой формы.

Способ приготовления начинки: 4 яичных желтка растирать с сахаром и ванилином 30 мин., затем добавить поджаренный молотый лесной орех (ядро), панировочные сухари и 4 яичных белка, взбитых в пену.

ПИРОГ С ОРЕХОМ II

Продукты для приготовления теста: *300 г муки, 1 пачка порошка для пече-*

нья, 30 г сахара, 1 яичный желток, 120 г смальца.

Для начинки: *140 г сахарной пудры, 1/2 пачки ванильного сахара, 150 г молотого грецкого ореха, 1 ч. ложка рома, 2 яичных желтка, 3 яичных белка, взбитых в пену.*

Замесить тесто средней консистенции. Большую часть теста раскатать пластом, уложить в противень и покрыть ореховой начинкой. Сверху уложить вторую часть теста, проколоть его в нескольких местах вилкой, смазать яичным желтком и выпекать изделие при высокой температуре до румяного цвета. Остывший пирог нарезать квадратными кусками.

Способ приготовления начинки: все продукты для начинки тщательно растирать до получения равномерной массы.

ПИРОГ С МАЛИНОВОЙ НАЧИНКОЙ

Продукты для приготовления теста: *500 г муки, 250 г сливочного масла, 1/2 ст. ложки ванильного сахара, 3 яйца, 250 г сахара, корица (по вкусу),*

3 гвоздики, растертые в порошок, 1 пачка порошка для печенья, сок из половины лимона.

Для начинки: *малиновое повидло.*

Вымесить тесто и отложить 1/3 часть его для оформления изделия. Остальную часть теста раскатать пластом, уложить в большой противень и разровнять. Пласт густо смазать малиновым повидлом. Отложенную часть теста скалкой раскатать в пласт толщиной 0, 5 см и нарезать из него полоски такой же ширины. Полоски уложить на повидло косо в одном направлении на расстоянии 0, 5—2 см одну от другой.

Пирог выпекать при высокой температуре до коричневого цвета и уже остывший нарезать квадратиками.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ПИРОГ I

Продукты для приготовления: *250 г муки, 250 г вареного картофеля, 120 г смальца, 120 г сахарной пудры, 1 яйцо, 1 пачка порошка для печенья, 1/2 пачки ванильного сахара, фруктовое повидло.*

Из всех продуктов, кроме повидла, вымесить тесто, разделить на две части и одну из них уложить в противень равномерным пластом. Сверху на него положить фруктовое повидло (любое) толщиной в палец, накрыть вторым пластом и проколоть в нескольких местах вилкой.

Выпекать пирог в горячей печи при высокой температуре. Готовый пирог нарезать квадратиками и посыпать ванильным сахаром.

ХРУСТЯЩЕЕ ПЕЧЕНЬЕ

Продукты для приготовления: *500 г муки, 250 г сахарной пудры, 1 яйцо, 1 пачка порошка для печенья, 50 г сливочного масла, 200 г сметаны.*

Вымесить тесто, дать ему расстойку (30 мин), раскатать скалкой в тонкий пласт, вырезать из него разные геометрические фигуры и выпекать.

ИСКУССТВЕННЫЙ МЕДОВИК

Продукты для приготовления: *500 г муки, 2 яйца, 250 г сливового повидла, 150 г сахара, 150 г смальца, маргарина или сливочного масла, порошок для печенья, немного молотой корицы и гвоздики, сок из 1/2 лимона, тертая лимонная цедра, сметана.*

В глубокой посуде вымешать все продукты, указанные в рецепте, добавляя сметану, до получения вязкой массы.

Тесто вылить в смазанный маслом, посыпанный мукой противень и выпекать при средней температуре. Остывший пряник нарезать ломтиками.

ПРЯНИК НА ОДНОМ ЯЙЦЕ

Продукты для приготовления: *1 яйцо, 30 г топленого смальца, 200 г сахара, 1/2 пачки порошка для печенья, 280 г муки, 250 г молока, 100 г цукатов.*

Прежде всего нужно порубить цукаты и размешать их с мукой. Затем растереть смалец, яйцо, сахар, порошок для печенья и к ним по частям добавить муку с цукатами и молоко.

Форму для выпечки пряников смазать маслом, посыпать мукой и наполнить тестом. Изделие выпекать при средней температуре.

Остывший пряник нарезать ломтиками.

ЯБЛОЧНЫЙ БИСКВИТ

Продукты для приготовления теста: *300 г сахара, 1 1/2 яйца, 300 г тертых яблок, 50 г топленого смальца, тертая лимонная цедра, молотая корица, 300 г муки, 1 пачка порошка для печенья.*

Для начинки: *фруктовое повидло.*

Продукты хорошо растереть, полученную массу уложить в смазанный маслом, посыпанный мукой противень и выпекать.

Остывший бисквит разрезать по горизонтали и начинить фруктовым повидлом.

БИСКВИТНЫЙ РУЛЕТ С ПОВИДЛОМ I

Продукты для приготовления: *6 яиц, 6 ст. ложек (полных) сахарной пудры, 6 ст. ложек (неполных) муки, фруктовое повидло.*

Яичные белки взбить в крепкую пену и к ним, слегка помешивая, добавить сахарную пудру, муку и яичные желтки.

Большой противень устелить промасленной бумагой, наполнить бисквитной массой и выпекать ее в заранее разогретой печи.

Выпеченное бисквитное тесто вместе с промасленной бумагой скатать в рулет. Когда рулет остынет, осторожно, чтобы не поломать, раскатать его, вынуть бумагу, внутреннюю часть пласта намазать начинкой и опять скатать. Для начинки можно использовать любое фруктовое повидло или джем, какао, кофейный и шоколадный кремы.

Готовый рулет можно глазировать шоколадом и оформить сверху густым разноцветным кремом.

БИСКВИТНЫЙ РУЛЕТ С ПОВИДЛОМ II

Продукты для приготовления: *4 яйца, 250 г сахарной пудры, 1/2 пачки порошка для печенья, 150 г муки, 7 ст. ложек воды, повидло.*

Яичные желтки и сахарную пудру смешать и взбить в пену, добавить порошок для печенья, муку, воду (не всю сразу), затем яичные белки, взбитые в крепкую пену (к пене добавить 1 ст. ложку воды), и все хорошо размешать, чтобы получилась однородная масса.

Большой противень хорошо смазать маслом, посыпать мукой и выпекать в нем бисквитный пласт до светло-коричневого цвета. Духовку греть за 10 мин. до того, как выпекать тесто.

Выпеченный бисквитный пласт положить на влажную ткань и скатать в рулет. Когда бисквит остынет, осторожно раскатать его, намазать любым повидлом и снова скатать.

Нарезанный рулет посыпать сахарной пудрой.

ШОКОЛАДНЫЙ ПИРОГ С ПЕРСИКОВЫМ КРЕМОМ

Продукты для приготовления теста: *4 яйца, 140 г сливочного масла, 140 г шоколада, 50 г муки, 50 г молотого ядра грецкого ореха.*

Для крема: *2 яйца, 200 г молока, ванилин, 2 ст. ложки муки, 120 г сахара, 500 г персиков.*

4 яичных желтка хорошо взбить со сливочным маслом, добавить жидкий шоколад, муку, молотый орех и крепкую пену из 4 яичных белков.

Противень смазать маслом, посыпать мукой и выпекать в нем тесто при средней температуре.

Остывший полностью корж разрезать на две части (по горизонтали) и прослоить персиковым кремом. Сверху корж посыпать сахарной пудрой.

Способ приготовления крема: 2 яйца, 200 г молока, 2 ст. ложки муки, 120 г сахара смешать и поставить варить. Когда масса начнет кипеть, добавить 500 г очищенных, нарезанных дольками сочных персиков и варить до получения крема густой консистенции.

ПИРОГ “МОЛНИЯ”

Продукты для приготовления: *200 г сахара с ванилином, 4 яйца, сок из 1/2 лимона, 150 г муки, 100 г топленого сливочного масла, шоколад для глазировки.*

Яичные желтки, сахар и лимонный сок растереть, взбить в пену, добавить к ним муку, топленое сливочное масло и хорошо вымешать.

Форму для выпечки изделия обильно смазать маслом, посыпать мукой и вылить в нее приготовленную массу.

Выпекать изделие при средней температуре. Готовый пирог вынуть из формы и, когда остынет, глазировать шоколадом.

ТЕРТЫЙ ПИРОГ С НАЧИНКОЙ

Продукты для приготовления теста: *400 г муки, 1 пачка порошка для печенья, ванилин, 100 г сахара, 1 чайная ложка рома, 140 г сливочного масла, 3 яичных желтка, немного сметаны, ванильный сахар для посыпки.*

Для начинки: *пена из 3 яичных белков, 100 г молотого ядра грецкого ореха, 3 ст. ложки фруктового повидла, приблизительно 100 г сахара.*

Из продуктов, предназначенных для приготовления теста, вымесить однородную массу крепкой консистенции и разделить на 2 части.

Небольшой противень смазать маслом и натереть одну часть теста на крупной терке так, чтобы (по возможности) это тесто равномерно покрыло дно противня. На тертое тесто выложить ложкой приготовленную начинку и покрыть ее тестом (второй частью), также натертым на крупной терке.

Выпекать тертый пирог при средней температуре. Горячее изделие посыпать ванильным сахаром и нарезать кусками.

Способ приготовления начинки: 3 яичных белка взбить в крепкую пену, добавить остальные продукты и осторожно перемешать.

ПИРОГ С НАЧИНКОЙ ИЗ КОРИЦЫ

Продукты для приготовления теста: *200 г муки, 140 г маргарина, 70 г сахара, 1 яйцо.*

Для начинки: *фруктовое повидло, 180 г ядра молотого грецкого ореха, 180 г сахара, 3 яйца, молотая корица (по вкусу).*

Приготовить тесто средней консистенции. 1/3 часть его оставить для оформления пирога, а 2/3 части уложить пластом на дно смазанного маслом противня. Сверху положить фруктовое повидло и покрыть его ореховой начинкой. Из оставшегося (1/3 часть) теста скатать тонкие

жгутики и положить их на начинку в виде сетки.

Пирог выпекать при средней температуре и теплым еще нарезать небольшими кирпичиками или ромбиками.

Способ приготовления начинки: все продукты, кроме повидла, тщательно растереть и вымешать до консистенции пены.

СДОБНОЕ ПЕЧЕНЬЕ "10 МИНУТ"

Продукты для приготовления: *200 г муки-крупчатки, 200 г сливочного масла или маргарина, 6 ст. ложек густой сметаны, щепотка соли; фруктовое повидло для начинки, ванильный сахар для посыпки.*

Из просеянной муки, холодного сливочного масла или маргарина и сметаны быстро вымесить тесто. Раскатать из него квадратики, на середину каждого положить повидло и свернуть квадратики в виде конверта.

Противень смазать маслом, посыпать мукой и выпекать в нем изделия сначала на верхнем, затем на нижнем огне.

Готовое печенье посыпать ванильным сахаром.

ПИРОГ МОРЯКА

Продукты для приготовления теста: *350 г муки, 100 г сливочного масла, 80 г смальца, 100 г сахара, 2 яйца, щепотка соли, 1 г корицы, тертая лимонная цедра.*

Для начинки: *250 г молотого ядра грецкого ореха, 100 г рома, 200 г сахара, желе из красной смородины, сахарная пудра.*

Муку, сливочное масло, смалец, сахар, соду, тертую лимонную цедру и корицу хорошо растереть руками, добавить яйца, вымесить тесто и поставить на 1 час в холодное место.

Тесто разделить на 2 части, раскатать и выпекать в смазанном маслом противне.

Горячие коржи смазать густо желе из красной смородины и разрезать каждый пополам. Одну половину каждого коржа посыпать ореховой начинкой, смазать желе и покрыть второй половиной.

Еще теплый пирог нарезать и посыпать сахарной пудрой.

Способ приготовления начинки: молотое ядро ореха хорошо перемешать с ромом и сахаром.

ПЕЧЕНЬЕ "СМЕСЬ"

Продукты для приготовления: 500 г муки, 250 г сахарной пудры, 3 яйца, 100 г сливочного масла, 1 пачка ванилина, щепотка соли, щепотка соды, несколько ложек сметаны.

Приготовить крутое тесто, разрезать его на несколько частей и оставить на доске на 1 час, после чего раскатать скалкой тонкими пластами. Из пластов вырезать коржики самой разнообразной формы, пользуясь при этом формочками для штамповки печенья.

Печенье выпекать при низкой температуре.

Выход приблизительно 90 шт.

СДОБНЫЙ КРЕНДЕЛЬ

Продукты для приготовления: 250 г муки, 140 г сливочного масла, 70 г сахарной пудры, тертая цедра с 1 лимона, 2 яйца, миндаль с сахаром.

Все продукты, кроме яичного белка, тщательно вымешать в посуде, дать тесту расстойку (1 час), сформовать из него одинаковые мелкие крендельки, смазать их поверхность яичным белком и посыпать смесью крупно сеченного миндаля с сахаром-песком.

Изделия выпекать при средней температуре.

Выход — 30 шт.

СДОБНАЯ РЕШЕТКА

Продукты для приготовления теста: 300 г муки, 200 г маргарина или 180 г смальца, 1 яйцо, 100 г сахарной пудры, 1 пачка порошка для печенья, тертая цедра и сок из 1 лимона, малиновое варенье (повидло или джем).

Для начинки: 150 г молотого ядра грецкого ореха, 3 яйца, 200 г сахарной пудры, 1/2 пачки ванилина.

Все продукты, предназначенные для приготовления теста, тщательно вымешать в посуде и полученную массу разделить на две части. Одну часть теста уложить пластом в смазанный противень и в заранее подогретой печи выпекать до полуготовности. Затем корж смазать малиновым вареньем, повидлом или джемом и залить ореховой начинкой.

Вторую часть теста скатать в тоненькие жгутики и уложить их в виде решетки на ореховую начинку. Поверхность изделия смазать яичным желтком и выпекать в печи при средней температуре.

Остывшую сдобу разрезать на узкие ломтики.

Способ приготовления ореховой начинки: белки взбить в крепкую пену и осторожно перемешать с яичными желтками, сахарной пудрой, ванилином и молотым орехом.

РУЛЕТ "ЛАСКА"

Продукты для приготовления теста: *500 г муки, 200 г гусиного жира, 150 г сахара, немного соли, 3 вареных яичных желтка, 1 сырое яйцо, 1 сырой яичный желток, 150 г сухого натурального вина, 8 ст. ложек меда и цукаты.*

Для начинки: *для каждого рулета по 100 г молотого ядра грецкого ореха, 60—70 г сахара, ванилин, немного гвоздики и тертой лимонной цедры.*

Приготовить тесто средней консистенции, чтобы во время раскатки оно не давало трещин.

Вымешенное тесто разделить на 8 частей и оставить на доске на 90 мин. Затем каждый кусок раскатать в четырехугольный тонкий пласт, покрыть начинкой, полить гусиным смальцем или жидким медом (по 1 ст. ложке), посыпать мелко нарезанными цукатами или ягодами в сахаре.

Пласт с начинкой скатать рулетом и круглым карандашом надавить его в нескольких местах, чтобы придать характерный вид изделию.

Противень смазать маслом, уложить в него рулетики, проколоть их в нескольких местах, 2 раза смазать яйцом, дать расстойку (30 мин) и выпекать до готовности.

Способ приготовления начинки: молотый орех, сахар, ванилин (по вкусу), молотую гвоздику и тертую лимонную цедру перемешать. Орех можно заменить маком.

ШОКОЛАДНЫЙ ПИРОГ (ОСОБЫЙ)

Продукты для приготовления: *200 г шоколада, 8 яиц, 250 г сахарной пудры, 250 г сливочного масла, 150 г муки.*

Яичные желтки и сахар взбить в пену. Шоколад со сливочным маслом растирать

до получения однородной массы. Соединить яичную и шоколадную массу и смешать с крепкой пеной из яичных белков, а также мукой.

Противень смазать маслом, посыпать мукой, вылить в него тесто и медленно выпекать изделие до готовности.

ВИШНЯ В ТЕСТЕ

Продукты для приготовления: *300 г воды, 50 г сливочного масла, 300 г муки, 100 г сахара, 4 яйца, 2 яичных желтка, 300 г вишен, 100 г сахара, 30 г какао, 600 г смальца, 50 г рома, 100 г молотого ядра грецкого ореха, соль.*

Воду, соль, масло, 100 г сахара смешать и поставить на огонь. В кипящую воду, непрерывно помешивая, засыпать муку и вымешивать до тех пор, пока вся масса не будет отставать от стенок посуды. Тогда ее снять с огня, немного охладить, добавить 4 яйца и 2 яичных желтка. Каждый желток вымешивать с массой 4—5 мин.

Металлический лист смазать слегка смальцем, выложить на него массу пластом толщиной 0, 5 см.

Молотый орех размешать с ромом и начинить им 40 шт. больших вишен (косточки вынуть). Массу, уложенную на металлический лист, разрезать на 40 квадратиков, на середину каждого положить по одной вишне с ореховой начинкой. Квадратики ладонями скатать без муки в шарики и жарить их в кипящем жире.

Готовые горячие изделия обкатать в смеси 100 г сахара, 30 г какао и подать на стол.

ВАНИЛЬНЫЕ РОЖКИ

Продукты для приготовления: *200 г муки, 140 г сливочного масла, 80 г миндаля, 60 г сахарной пудры, ванильный сахар.*

Муку с маслом тщательно растереть на доске и замесить с сахарной пудрой и молотым миндалем.

Из теста сформовать маленькие рожки и выпекать при средней температуре на металлическом листе, смазанном маслом и посыпанном мукой.

Выпеченные еще теплые рожки обкатать в ванильном сахаре.

ОРЕХОВЫЕ БУГОРКИ

Продукты для приготовления: *4 яичных белка, 220 г сахарной пудры, 50 г молотого ядра грецкого ореха, 30 г муки-крупчатки.*

4 яичных белка взбить в крепкую пену, добавить сахарную пудру, молотый орех и муку. Все слегка перемешать.

Металлический лист выстелить промасленной бумагой и чайной ложкой положить на него маленькие бугорки на расстоянии 2 пальцев один от другого. Металлический лист с изделиями поставить в горячую печь и сразу же уменьшить огонь, чтобы тесто сушилось, а не пеклось.

Готовые остывшие бугорки склеить по два шоколадным кремом.

Выход приблизительно 20 шт.

ДВОЙНЫЕ КОРЖИКИ

Продукты для приготовления: *180 г муки, 180 г сливочного масла, 2 ст. ложки ванильного сахара, 2 яйца, 180 г сахарной пудры, фруктовое повидло, вишни.*

Муку смешать с маслом, хорошо растереть, после чего добавить ванильный сахар и яичные желтки. Массу тщательно вымешать, поставить на 30 мин. на расстойку, затем скалкой раскатать в тонкий пласт. Из раскатанного теста формочкой вырезать кружочки.

2 яичных белка и сахарную пудру взбить в крепкую пену и смазать ею поверхность коржиков.

Изделия выпекать при средней температуре. Готовые остывшие коржики склеить по два фруктовым повидлом (лучше всего повидлом из красной смородины). Поверхность коржиков (середину) смазать повидлом, а сверху положить посыпанную сахаром вишню.

Выход приблизительно 20 шт.

ДЕШЕВЫЕ ДОМАШНИЕ КОРЖИКИ

Продукты для приготовления: *500 г муки, 80 г сливочного масла, 150 г сахара, 2 яйца, молоко, 1 пачка ванильного сахара, 1 пачка порошка для печенья.*

Муку смешать с порошком для печенья, а потом с остальными продуктами, доливая молоко до получения теста средней

консистенции. Вымешенное тесто 7 раз раскатывать, складывать и снова раскатывать. Последний раз раскатать пласт толщиной 1 см и вырезать из него формочками печенье.

Изделия выпекать на смазанном маслом металлическом листе при средней температуре.

ПЕЧЕНЬЕ "БЛИЗНЕЦЫ"

Продукты для приготовления: *150 г смальца, 250 г муки, 1/2 пачки порошка для печенья, 100 г сахара, 2 яйца, 1/2 пачки ванильного сахара, 1 ст. ложка какао.*

Приготовить тесто и разделить его на 2 части. К одной части добавить столовую ложку какао и тщательно вымесить. Из обоих кусков теста (белого и коричневого) скатать жгутики толщиной в карандаш. Из жгутиков сформовать кольца и соединить попарно (белое с коричневым) в виде цепи.

ЧАЙНЫЕ ВОСЬМЕРКИ

Продукты для приготовления: *300 г муки, 150 г сахара, 150 г сливочного масла, лимонный сок из 1/2 лимона, 1 пачка порошка для печенья, 1 яйцо, 50 г молотого ядра лесного ореха, 1/2 пачки ванильного сахара.*

Из всех продуктов вымесить тесто и добавить щепотку корицы (по желанию). Тесто разрезать на несколько частей и скатать жгутики толщиной в мизинец. Жгутики склеить крест-накрест в виде двух восьмерок. Чайные восьмерки выпекать при высокой температуре и горячими посыпать ванильным сахаром.

ДЕШЕВЫЙ ВОСКРЕСНЫЙ ПИРОГ

Продукты для приготовления теста: *200 г сахара, 5 яиц, 250 г вареного протертого картофеля, 50 г какао, 1/2 пачки порошка для печенья.*

Для начинки: *250 г вареного протертого картофеля, 100 г сливочного масла, 150г сахара с ванилином; 50 г тертого шоколада или 100 г молотого ядра грецкого (лесного) ореха.*

200 г сахара и 5 яичных желтков взбить в пену, добавить 250 г вареного протертого картофеля (в теплом виде) и дать массе остыть.

Какао, 1/2 пачки порошка для печенья и крепкую пену из 5 яичных белков смешать с остывшей массой.

В длинную форму, смазанную маслом, посыпанную мукой, выложить тесто и выпекать при средней температуре.

Выпеченный батон разрезать по горизонтали на две части и прослоить начинкой.

Поверхность батона смазать тонким слоем той же начинки и посыпать тертым шоколадом или молотым орехом (грецким или лесным).

Подготовленный таким образом пирог нарезать тонкими ломтиками.

Способ приготовления начинки: картофель пропустить через мясорубку и тщательно перемешать с остальными продуктами.

"ЛЕНИВЫЕ ШАРИКИ"

Продукты для приготовления: *3 яичных желтка, 120 г сливочного масла или 100 г смальца, 150 г сахара, 350 г муки, 1 пачка порошка для печенья, тертая цедра с 1 лимона, миндаль.*

Из яичных желтков, сливочного масла или смальца, сахара, муки, порошка для

печенья, тертой лимонной цедры вымесить тесто средней консистенции, сформовать из него шарики величиной с грецкий орех и посыпать их молотым миндалем, предварительно смазав сливочным маслом.

Противень смазать маслом, посыпать мукой, уложить в него изделия и выпекать в горячей печи.

КАКАО-РУЛЕТ "К ЧАЮ"

Продукты для приготовления теста: *350 г муки, 1 пачка порошка для печенья, 150 г сахара, 150 г смальца, 1 яйцо, 2 ст. ложки какао, 1/2 пачки ванильного сахара, тертая цедра с 1 лимона, сметана.*
Для начинки: *вишневое повидло или джем.*

Муку перемешать с порошком для печенья, положить все продукты, кроме повидла, и вымесить тесто средней консистенции. Затем раскатать его в пласт толщиной 0, 5 см и нарезать квадратиками. 1/4 поверхности каждого квадрата намазать повидлом и скатать в рулет.

Рулеты выпекать при средней температуре. Перед употреблением поверхность

изделий посыпать смесью какао и ванильного сахара.

ЛЕГКОЕ ЧАЙНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Продукты для приготовления: *150 г сахарной пудры, 150 г сливочного масла, 2 яйца, 300 г муки, 1 пачка порошка для печенья, ванильный сахар, щепотка соли.*

Сахар, сливочное масло и 2 яичных желтка растереть в пену, добавить муку, размешанную с порошком для печенья, щепотку соли и крепкую пену из 2 яичных белков. Тесто пропустить через специальные формы, прикрепляемые к мясорубке, и сформовать разнообразные фигуры.

Металлический лист смазать маслом, посыпать мукой и уложить на него изделия. Печенье выпекать при низкой температуре, а перед подачей на стол посыпать ванильным сахаром.

ВЫГОДНОЕ ЧАЙНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Продукты для приготовления: *500 г муки, 1 пачка порошка для печенья, 200 г картофеля, 120 г смальца, 180 г сахара, 1 пачка ванильного сахара, 1 яйцо.*

Муку перемешать с порошком для печенья, хорошо вымесить с вареным, пропущенным через дуршлаг картофелем, смальцем, сахаром, ванильным сахаром и яйцом.

Тесто раскатать скалкой в пласт толщиной 0, 5 см и вырезать из него различными формочками печенье. Изделия выпекать в смазанном маслом противне и обкатать после выпечки в ванильном сахаре.

АЙВОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ К ЧАЮ

Продукты для приготовления: *3 яйца, 1 пачка ванильного сахара, 250 г сахарной пудры, 60 г сливочного масла, 150 г рубленой айвы, тертая цедра с 1 лимона, 300 г муки, 1 пачка порошка для печенья.*

3 яйца, ванильный сахар и сахарную пудру вымешивать в течение 30 мин., добавить сливочное масло, айву, тертую лимонную цедру и размешанную с порошком для печенья муку. Тесто раскатать в жгутики толщиной в палец, длиной 6—8 см.

Противень смазать сливочным маслом, посыпать мукой и уложить в него жгутики,

каждый слегка разрезав вдоль ножом. В разрез вложить длинный ломтик айвы и выпекать изделия при средней температуре.

ПЕЧЕНЬЕ ИЗ ЛЕСНОГО ОРЕХА К ЧАЮ

Продукты для приготовления: *120г ядра лесного ореха, 120 г сахарной пудры, 1/2 пачки ванильного сахара, 1 яйцо, лимонный сок из 1/4 лимона.*

Поджаренный молотый орех смешать с ванильным сахаром, сахарной пудрой, яичным желтком и раскатать массу в пласт толщиной 1—5 см. Пласт уложить в посыпанный мукой противень и смазать глазурью. Выпекать при низкой температуре. Выпеченный корж нарезать небольшими ломтиками.

Способ приготовления глазури: яичный белок, лимонный сок, сахарную пудру растереть до получения маслообразной массы.

АБРИКОСОВО-ОРЕХОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Продукты для приготовления: *400 г муки, 1 пачка порошка для печенья, 2 яйца, 100 г смальца, 1/2 пачки ванильного сахара, тертая цедра с половины лимона, 5 г сахара, 2 ст. ложки молока, 4 ст. ложки абрикосового повидла или варенья, 100 г ядра лесного ореха.*

Муку перемешать с порошком для печенья, добавить 2 яичных желтка, смалец, ванильный сахар, тертую лимонную цедру, сахар, молоко и вымесить тесто средней консистенции. Тесто раскатать в пласт толщиной 0, 5 см и вырезать из него квадратики величиной в спичечную коробку. Каждый квадратик намазать слегка подогретым абрикосовым вареньем или повидлом, предварительно размешанным с крепкой пеной из 2 яичных белков.

Намазанную такой смесью поверхность квадратиков посыпать молотым орехом, изделия уложить в смазанный маслом или смальцем противень и выпекать при средней температуре. Готовое печенье посыпать ванильным сахаром.

СДОБНЫЙ ПИРОГ ИЗ СЪЕДОБНОГО КАШТАНА

Продукты для приготовления теста: *90 г сахара, 70 г сливочного масла, 3 яйца, 70 г муки.*

Для начинки: *300 г сахара с ванилином, 200 г сливочного масла, 350 г вареного молотого ядра каштана.*

Из продуктов для приготовления теста вымесить массу средней консистенции (яичные белки взбить в крепкую пену и добавить отдельно).

Противень смазать маслом, посыпать мукой и выпекать в нем корж при средней температуре. Выпеченный корж охладить, покрыть начинкой. Пирог нарезать острым ножом.

Способ приготовления начинки: сахар, ванилин, сливочное масло и молотый вареный каштан хорошо перемешать. (Каштан сварить, разрезать пополам и очистить от кожуры.)

ПЕЧЕНЬЕ НОРМАНДСКОЕ

Продукты для приготовления: *350 г муки, 100 г сметаны, 150 г сахара, 150 г смальца, 2 ст. ложки какао, 100 г рубленой апельсинной корки в сахаре, 2 яйца, 1 пачка порошка для печенья, 1/2 пачки ванильного сахара, шоколад.*

Из всех продуктов, кроме шоколада, замесить тесто средней консистенции, сформовать из него шарики величиной с большой грецкий орех, а из них — овальные бугорки.

Противень смазать маслом, посыпать мукой и выпекать в нем изделие при средней температуре. Остывшие бугорки плотно уложить в ряд на белой бумаге и украсить полосками шоколада. Для этого нужно расплавить на пару немного шоколада и перемешать его со сливочным маслом. Шоколадную массу налить в кондитерский мешочек и выжать ее полосками на бугорки.

ШОКОЛАДНЫЙ ПИРОГ С ОРЕХОВОЙ НАЧИНКОЙ

Продукты для приготовления теста: *150 г муки, 100 г сливочного масла, 2 яичных желтка, 1 ст. ложка сахара, сок из 1 лимона, щепотка соли.*

Для начинки: *200 г сахара, 4 яичных желтка, 150 г молотого ядра грецкого ореха или миндаля, 3 дольки шоколада.*

Из муки, сливочного масла, яичных желтков, соли, сахара, лимонного сока вымесить тесто и раскатать в пласт по размеру противня.

Противень смазать сливочным маслом, уложить в него тесто и выпекать его при умеренной температуре до полуготовности. Когда корж немного остынет, выложить на него начинку и подсушить ее в печи.

Способ приготовления начинки: сахар, яичные желтки, молотый орех или миндаль и шоколад размешать в посуде, поставить на огонь и вымешивать до образования однородной массы густой консистенции.

ПЕСОЧНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Продукты для приготовления: *350 г муки, 250 г смальца, 1 пачка порошка для печенья, 180 г сахара, 100 г ядра молотого грецкого ореха, 1/2 пачки ванильного сахара, 2 яйца, ядро грецкого ореха (лесной орех или миндаль), повидло.*

Смалец хорошо растереть с мукой, добавить порошок для печенья, сахар, молотый орех, ванильный сахар, яйца и вымесить тесто.

Из теста сформовать шарики величиной с грецкий орех. На верхушку каждого шарика положить немного повидла, вдавить в него четвертинку ядра грецкого ореха (лесного ореха или миндаля). Изделия выпекать в смазанном маслом и посыпанном мукой противне при средней температуре.

СЫРНЫЕ СУХАРИКИ

Продукты для приготовления: *150 г муки, 30 г сливочного масла, 100 г тертого сыра, немного соли и столько же красного перца, сметана.*

Приготовить тесто тугой консистенции, раскатать скалкой в тонкий пласт и нарезать ромбами. Сухарики выпекать до тех пор, пока они начнут хрустеть, но не следует делать их коричневыми, так как будут горчить. В жестяной коробке сухарики сохраняются несколько недель.

ПИРОГ С АБРИКОСОВО-ЯИЧНОЙ НАЧИНКОЙ

Продукты для приготовления теста: *250 г муки, 1 пачка порошка для пече-*

нья, 120 г сливочного масла, 4 яичных желтка, 4 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки молока.

Для начинки: *абрикосовое повидло, 6 яичных белков, 1 чайная ложка уксуса, 200 г сахарной пудры с тертой цедрой одного лимона.*

Из муки, порошка для печенья, сливочного масла, желтков, молока и сахара замесить однородную легкую массу.

Противень среднего размера смазать маслом, посыпать мукой, заполнить приготовленным тестом и покрыть толстым слоем абрикосового повидла, на которое выложить слой массы из яичных белков, уксуса и сахарной пудры с тертой лимонной цедрой (яичные белки не взбивать, а растирать).

Выпекать изделие при средней температуре. Во время выпечки нельзя часто открывать дверцу печи.

"ЧАЙНАЯ ГУБКА"

Продукты для приготовления: *300 г муки, 1 пачка порошка для печенья,*

200 г смальца, соль, сметана, 2 яйца, сыр, тмин.

Муку смешать с порошком для печенья, растереть со смальцем, посолить по вкусу и вымесить на сметане тесто средней консистенции. Раскатать его скалкой, смазать яйцом, посыпать тмином, тертым на терке сыром и сложить. Этот процесс повторить 4—5 раз. Затем тесто раскатать в пласт толщиной в палец и нарезать прямоугольниками величиной в спичечную коробку. Поверхность коржиков смазать яичным желтком (при этом нужно следить, чтобы не смазать бока коржиков, так как тесто во время выпечки не будет расти) и посыпать тертым сыром.

Чайные губки выпекать в смазанном маслом противне при высокой температуре.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ПОДКОВКИ

Продукты для приготовления: *8 шт. картофеля большого размера, 300 г сахарной пудры, 2 ст. ложки муки, 1/2 пачки порошка для печенья, 1 пачка ванильного сахара, соль, смалец.*

Сваренный картофель очистить от кожуры, в горячем виде пропустить через мясорубку, добавить порошок для печенья, муку, соль и вымесить тесто средней консистенции. Из теста скатать колбаски толщиной в мизинец, длиной 8—10 см, согнуть их в виде подков и опустить на плоской ложке в кипящий смалец. Выпекать изделия до румяного цвета.

Горячие подковки обкатать в сахарной пудре, предварительно смешанной с ванильным сахаром.

Перед формованием подковок нужно сделать пробу на выпечку, так как некоторые сорта картофеля смягчают тесто. В таком случае следует добавить к тесту еще немного муки.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ПЫШКИ

Продукты для приготовления: 200 г муки, 200 г картофеля, 200 г сливочного масла или маргарина, 2 яичных желтка, соль, тмин.

Муку, сваренный в кожуре, очищенный и пропущенный через мясорубку теплый картофель, масло или маргарин, 1 яичный

посоленный желток тщательно вымесить на доске, накрыть салфеткой и оставить в холодном месте на 1 час. Затем раскатать скалкой, сложить, выдержать 1 час в холоде и снова раскатать. Процесс этот повторить дважды. Наконец, раскатать тесто в пласт толщиной 1, 5—2 см и формой вырезать пышки. (Чем дольше постоит тесто в холодном месте, тем пышки будут вкуснее.) На вырезанных пышках провести ножом полоски в виде сетки, уложить изделия в противень, смазать яичным желтком и посыпать тмином.

Выпекать пышки при высокой температуре.

Выход — 40 шт.

МЕЛКИЕ РОЖКИ С ВЕТЧИНОЙ

Продукты для приготовления: 210 г муки, 140 г сливочного масла, 1 яйцо, соль; сметана, ветчина.

Из муки, масла, яйца, 2 чайных ложек сметаны и щепотки соли замесить тесто. Как и слоеное, вымешенное тесто 2 раза раскатывать и складывать, затем дать ему

получасовую расстойку, после чего раскатать в тонкий пласт.

Круглыми формами вырезать лепешки и положить на них начинку из молотой ветчины, перемешанной со сметаной.

Лепешки скатать в мелкие рожки, уложить в противень или на металлический лист, смазать поверхность яичным желтком со сметаной и выпекать в разогретой печи при высокой температуре.

К чаю подать в горячем виде.

Выход — 20 шт.

ПЫШКИ С САЛОМ

Продукты для приготовления: *300 г белоснежного сала, 400 г муки, 1 порошок для печенья, 1 яйцо, молоко, соль.*

Сало нарезать мелкими кубиками, тщательно промыть холодной водой и пропустить через дуршлаг с крупными дырочками. Затем замесить его со 150 г муки и полученную массу поставить в холодное место на 30 мин.

Из 250 г муки, порошка для печенья, 1 яйца, соли и небольшого количества молока приготовить тесто средней консистенции, раскатать скалкой в пласт толщиной 1, 5—2 см, положить сверху холодное тесто с салом и все вместе раскатать в тонкий пласт, потом сложить втрое. Процесс повторить 4 раза.

Последний раз раскатать тесто в пласт толщиной 1, 5—2 см и круглой формой вырезать пышки. Поверхность пышек обильно смазать яичным желтком. Ножом провести полоски в виде сетки. Выпекать изделия в горячей печи при высокой температуре.

ОРЕХОВО-КРЕМОВЫЙ ПИРОГ

Продукты для приготовления теста: *10 яичных белков, 160 г сахара, 30 г ядра грецкого ореха, 120 г муки.*

Для крема: *300 г сливочного масла, 300 г просеянной сахарной пудры, 1 яйцо, 50 г жареного молотого ядра грецкого ореха, 100 г шоколада, 20 г рома.*

Яичные белки и сахар взбить в крепкую пену, домешать молотое ядро грецкого ореха и 120 г муки.

Два металлических листа смазать маслом и слегка посыпать мукой. Массу размазать по листам ножом в равномерные пласты и выпекать при умеренной температуре до получения светло-коричневых коржей.

Горячие коржи осторожно снять с листа и каждый разрезать на 6 длинных полосок. Остывшие полоски прослоить кремом и поставить на лед или в холодильник.

Поверхность и бока пирога смазать растопленным шоколадом и, когда он застынет, нарезать изделие различными кусками.

Способ приготовления крема: сливочное масло, сахарную пудру и яйцо вымешать до образования пены. Затем добавить жареный молотый орех, 30 г топленого на пару шоколада и ром.

Для того чтобы приготовить глазурь, шоколад нужно растопить на пару и перемешать не очень теплым с 2 ст. ложками растительного масла.

ШОКОЛАДНЫЕ ЛОДОЧКИ

Продукты для приготовления: *100 г сливочного масла, 50 г сахара, 2 яйца, 60 г очищенного молотого миндаля, 1/2 пачки ванильного сахара, цедра с 1/2 лимона, 250 г муки, 1/2 пачки порошка для печенья, шоколад (по потребности), ванильный сахар для посыпки.*

Сливочное масло, сахар и яйца хорошо размешать, добавить молотый миндаль, ванильный сахар, тертую лимонную цедру и муку, перемешанную с порошком для печенья. Из этих продуктов вымесить тесто тугой консистенции, раскатать в толстый пласт, нарезать небольшими прямоугольниками и руками сформовать маленькие лодочки.

В смазанный маслом и посыпанный мукой противень уложить изделия и выпекать их до румяного цвета.

Остывшие лодочки посыпать ванильным сахаром и до половины заполнить растопленным на пару шоколадом. К шоколаду можно домешать 20—30 г сливочного масла. Затем лодочки поставить в холодное место, чтобы шоколад застыл.

ПИРОГ “ЮНОСТЬ”

Продукты для приготовления теста: *250 г сахара, 150 г смальца, 2 яйца, тертая цедра с 1 лимона, 1/2 пачки*

ванильного сахара, 500 г муки, 1 пачка порошка для печенья, молоко в количестве, необходимом для получения теста средней консистенции.

Для начинки: *120 г молотого жареного ядра грецкого ореха, 120 г сахарной пудры, тертая цедра с 1/2 лимона, 2 яйца, 2 ст. ложки просеянных сухарей.*

Из сахара, смальца, 2 яиц, тертой лимонной цедры, ванильного сахара, муки, перемешанной с порошком для печенья, вымесить на молоке тесто средней консистенции. 2/3 части теста выложить пластом в смазанный маслом, посыпанный мукой противень и покрыть начинкой. На начинку положить пластом меньшую часть теста, смазать яйцом поверхность и посыпать немного молотым орехом. Подготовленный таким образом пирог проколоть в нескольких местах вилкой и хорошо выпечь при умеренной температуре. Готовый пирог посыпать ванильным сахаром.

Способ **приготовления начинки:** молотый орех, сахарную пудру, тертую лимонную цедру, яйца и просеянные белые сухари хорошо перемешать до образования однородной массы.

КЕКСЫ С ЛИКЕРОМ

Продукты для приготовления: *250 г сахара, 8 яиц, 80 г белого миндаля, 140 г муки, 60 г сливочного масла, 100 г ликера, тертая лимонная и апельсинная цедра, 10 г ванильного сахара, 300 г сливок.*

6 яичных желтков, 2 яйца, 150 г сахара взбить в пену, затем добавить ванильный сахар, крепкую пену из 6 яичных белков и 60 г сахара.

Муку перемешать с молотым миндалем, цедрой и тоже добавить к приготовленной массе.

После этого всю массу вымешать с холодным жидким топленым сливочным маслом.

Маленькие формы для выпечки кексов смазать маслом, наполнить до половины высоты массой и выпекать при низкой температуре.

Выпеченные кексы положить в фарфоровую миску или тарелку и полить ликером.

Сливки с 40 г сахара взбить в пену, наполнить ими кондитерский мешочек и отделать поверхность кексов разнообразными фигурами. Изделия можно украсить фруктами или ягодами.

ПИРОГ "ОПЕРА"

Продукты для приготовления: 250 г маргарина или сливочного масла, 550 г муки, 250 г сахара, 200 г сметаны, 1 пачка порошка для печенья, соль; 150 г молотого ядра грецкого ореха, 100 г панировочных сухарей, 30 г изюма, 20 г рома, 2 г корицы, 1 г гвоздики, тертая лимонная цедра.

Сливочное масло или маргарин растереть с мукой, добавить порошок для печенья, щепотку соли, 100 г сахара и вымесить тесто, влив 200 г сметаны.

Тесто разделить на 2 части, снова вымесить и оставить на доске.

Ядро ореха перемолоть, смешать с панировочными сухарями, изюмом, оставшимся сахаром, корицей, гвоздикой, тертой лимонной цедрой, ромом и водой. Все эти продукты хорошо перемешать до образования однородной массы.

Тесто раскатать в 2 пласта и один из них поместить в смазанный маслом противень. Сверху положить начинку и покрыть ее вторым пластом. Верхний пласт проколоть в нескольких местах вилкой, смазать

яичным желтком и выпекать в горячей печи при высокой температуре.

Выпеченный остывший пирог нарезать квадратиками и посыпать сахарной пудрой.

ПИРОГ "ДЕВИЧЬИ ГРЕЗЫ"

Продукты для приготовления:. 150 г сливочного масла, 350 г муки, соль, 310 г сахара, 250 г фруктового повидла, 50 г рома, 4 яйца, 1/2 лимона, 50 г ядра грецкого ореха, 6 яичных белков, 50 г изюма, 100 г сметаны, щепотка соды, 500 г фруктов.

Сливочное масло вымесить с 250 г муки, 50 г сахара, щепоткой соли, 100 г сметаны и содой. Тесто оставить на несколько минут на доске, затем раскатать в пласт и выпекать до полуготовности в смазанном маслом противне.

Фруктовое повидло смешать с ромом и смазать им выпеченный пласт.

Из 4 яиц, 80 г сахара, лимонного сока, 100 г муки, изюма приготовить бисквитную массу, которой залить смазанный повидлом корж, и снова все вместе выпекать. На выпеченный бисквит положить фрукты (какие есть).

Яичные белки и оставшийся сахар взбить в крепкую пену и выложить на фрукты.

Ядро ореха порубить и посыпать пену. Подготовленный таким образом пирог высушить в теплой печи.

ПИРОГ С ЛЕГКОЙ НАЧИНКОЙ

Продукты для приготовления: 150 г сливочного масла, 300 г сахара, 3 яйца, 300 г сметаны, 10 г ванильного сахара, 300 г муки, 50 г какао, 150г фруктового повидла, 20 г рома, соль.

Сливочное масло, 150г сахара растереть до образования пены, добавить по одному 3 яичных желтка, сметану, ванильный сахар. 20 г какао смешать с 300 г муки, всыпать в ранее приготовленную массу и вымесить тесто средней консистенции. Оставить его на несколько минут на доске, затем раскатать скалкой в пласт толщиной в 2 см.

В смазанный маслом противень поместить раскатанное тесто и выпекать при высокой температуре. Выпеченный корж густо смазать фруктовым повидлом, а сверху покрыть пеной.

Подготовленный таким образом пирог высушить в теплой печи.

Способ приготовления пены: 3 яичных белка и 30 г сахара взбить в крепкую пену, затем добавить оставшийся сахар, 30 г какао и ром.

ПИРОГ “ТАТРА”

Продукты для приготовления: 6 яиц, 6 яичных белков, 360 г сахара, 120 г муки, 1/2 лимона, 10 ванильного сахара, соль, 500 г желе из красной смородины.

Из 6 яиц, 120 г сахара, 120 г муки, лимонного сока и ванильного сахара приготовить бисквитное тесто. Противень смазать сливочным маслом и наполнить 1/3 частью теста.

6 яичных белков, 40 г сахара взбить в крепкую пену и добавить 200 г сахара. Пеной наполнить кондитерский мешочек с круглым или фигурным наконечником.

Оставшейся бисквитной массой наполнить другой кондитерский мешочек.

На поверхность бисквитного теста, уложенного в противень, нанести косые полосы: одну из пены, а вторую из бисквитной массы. Затем в таком же порядке выпустить полосы в противоположную сторону с тем, чтобы получились квадратики размером 3x3 см. Квадратики заполнить же-

ле из красной смородины. Пирог выпекать при низкой температуре.

ПУНШЕВЫЙ РУЛЕТ

Продукты для приготовления: 8 яиц, 240 г сахарной пудры, 8 чайных ложек муки-крупчатки; 1 ст. ложка (полная) малинового или вишневого сиропа, 50 г крепкого рома, абрикосовое повидло, сахарная пудра для посыпки, 1 ст. ложка какао.

Из 8 яиц, 240 г сахарной пудры и муки-крупчатки вымесить бисквитное тесто и разделить на 2 части. Из одной части выпечь бисквитный пласт, еще горячим выложить его на посыпанную мукой ткань и без начинки скатать в рулет.

Вторую порцию теста разделить еще на 3 части:

первую часть вымешать с 1 ст. ложкой какао, вторую — с мукой, третью — с сиропом. Противень, в котором выпекался бисквитный пласт, выстелить промасленной бумагой и поместить в него все три массы, отделив их одна от другой картонными полосками.

Остывшие коржи нарезать мелкими кубиками, полить ромом и смешать с таким количеством разжиженного абрикосового повидла, благодаря которому получилась бы масса, пригодная для начинки.

Остывший рулет раскатать, смазать тонким слоем густого абрикосового повидла, а сверху — равномерным слоем начинки. Рулет снова скатать с помощью ткани и оставить на столе на 1—2 часа.

Готовое изделие нарезать ломтиками смоченным в холодной воде ножом и посыпать сахарной пудрой.

РОМОВЫЙ ПИРОГ С АПЕЛЬСИННОЙ НАЧИНКОЙ

Продукты для приготовления: 180 г сахара, 5 яиц, 1/2 пачки ванильного сахара, 4 ст. ложки белых сухарей, 1/2 пачки порошка для печенья; 100 г рома и апельсинный джем для начинки.

Сахар, 5 яичных желтков, ванильный сахар, сухари, порошок для печенья хорошо вымешать и добавить к ним крепкую пену из яичных белков.

Противень смазать маслом, посыпать мукой, наполнить массой и выпечь корж. Теплый корж еще в противне разрезать пополам, вынуть на доску и полить ро-

мом. Одну половину намазать толстым слоем апельсинного джема и накрыть вторым пластом. Пирог нарезать квадратиками или прямоугольниками.

При отсутствии готового апельсинного джема можно из 3—4 спелых апельсинов и 1/4 части лимона, нарезав их мелкими кусками, сварить с 200 г сахара густой джем.

ПЕЧЕНЬЕ "ОРЛИНОЕ ГНЕЗДО"

Продукты для приготовления теста: *200 г муки, 1/2 пачки порошка для печенья, 200 г протертого свежего творога, 150 г смальца, 60 г сахара; ванильный сахар для посыпки.*

Для начинки: *80 г сахара, 80 г жареного молотого ядра лесного ореха, 1/2 пачки ванильного сахара, 2 яйца, тертая цедра с 1/2 лимона, 2 ст. ложки белых просеянных сухарей.*

Муку смешать с порошком для печенья, добавить протертый творог, смалец, сахар и все хорошо вымесить. Из теста сформовать шарики величиной в крупный грецкий орех и расплющить пальцами так, чтобы по краям остались невысокие бортики. Углубления заполнить начинкой, уложить печенье в смазанный маслом, посыпанный мукой противень и выпечь изделия при средней температуре. При подаче на стол посыпать ванильным сахаром.

Способ приготовления начинки: сахар, молотый орех, ванильный сахар, яйца, тертую лимонную цедру и просеянные сухари хорошо вымешать до получения однородной массы.

ТРУБОЧКИ С ПЕНОЙ ИЗ СЛИВОК

Продукты для приготовления теста: *500 г муки, 2 яйца, 1 пачка порошка для печенья, щепотка соли, 2 ст. ложки рома, 200 г холодной воды, 300 г сливочного масла.*

Для начинки: *400 г сливок, 1/2 пачки ванильного сахара, 150 г сахара.*

Муку, перемешанную с порошком для печенья, яйца, щепотку соли, ром, воду

вымешивать до тех пор, пока тесто не начнет отставать от рук и доски. Раскатать его в пласт толщиной 0, 5 см, положить сверху кусок сливочного масла, сложить тесто и снова раскатать в тонкий пласт. Этот процесс повторить 2—3 раза с интервалами в 20 мин. В последний раз раскатать тесто в пласт толщиной 2—3 см и нарезать полоски шириной 1 см. Полоски навернуть на конусообразные жестяные или самодельные трубочки из картона (примерная длина их 10 см) так, чтобы четверть ширины полоски легла на предыдущий виток. Затем поверхность изделий смазать яйцом.

Трубочки уложить на металлический лист и выпечь до румяного цвета.

После этого трубочки-формы удалить, изделия охладить, наполнить пеной при помощи кондитерского мешочка и посыпать ванильным сахаром.

Способ приготовления пены: сливки с ванильным сахаром и сахаром-песком взбить в крепкую пену.

“НАПОЛЕОН”

Продукты для приготовления: *220 г муки, 150 г сливочного масла, щепотка соли, 1/2 лимона, 500 г молока, 200 г сахара, 4 яйца, ванилин.*

Из 50 г масла, 160 г муки, щепотки соли, сока из 1/2 лимона вымесить сдобное тесто, сложить вчетверо и раскатать скалкой в пласт толщиной 3 мм. Уложить его на металлический лист, обрезать свисающие края и проколоть в нескольких местах вилкой. Пласт выпекать в горячей печи до румяного цвета. Таким же способом испечь второй корж.

Теплым кремом намазать один из выпеченных коржей, покрыть другим, обильно посыпать сахарной пудрой и разрезать острым ножом на квадратики.

Способ приготовления крема: 350 г молока, 100 г сахара и ванилин вскипятить.

4 яичных белка, 60 г муки и 150 г холодного молока растереть до получения гладкой однородной массы и, подогрев, вылить в горячее молоко, ранее снятое с огня. Соединив обе массы, при постоянном помешивании сварить густой крем.

Готовый крем снять с огня и сразу же добавить к нему заранее взбитую пену из 3 яичных белков и 80 г сахара.

СРЕДНЕВЕКОВЫЙ ПИРОГ С ТВОРОГОМ

Продукты для приготовления теста: 100 г муки, 80 г сливочного масла, 50 г сахарной пудры, 1 яйцо, 50 г сметаны, щепотка соды.

Для начинки: 500 г протертого через дуршлаг творога, 150 г сахара, 25 г манной крупы, 2 яйца, 100 г сметаны; 3 яичных белка и 90 г сахара для оформления пирога; ванильный сахар для посыпки.

Из муки, сливочного масла, сахарной пудры, яйца, сметаны, соды вымесить тесто средней консистенции, раскатать его в пласт по размеру противня и выпекать до полуготовности. Затем покрыть начинкой, поместить снова в печь и допекать.

Из яичных белков и сахара взбить крепкую пену, наполнить ею кондитерский мешочек с фигурным наконечником и отделать поверхность выпеченного пирога в виде сетки.

Подготовленный таким образом пирог снова поместить на несколько минут в горячую печь, чтобы зарумянилась пена.

Горячий пирог нарезать мокрым ножом и посыпать ванильным сахаром.

Способ приготовления начинки: свежий творог протереть через дуршлаг, добавить к нему сахар, манную крупу, яичные желтки, сметану и все вымешать до образования однородной гладкой массы; 2 яичных белка взбить в крепкую пену и осторожно домешать к творогу.

ОСОБЫЙ ПИРОГ СО СЛИВАМИ

Продукты для приготовления теста: 300 г муки, 200 г сливочного масла или 160 г маргарина, 30 г сахарной пудры, 50 г сметаны, 2 яичных желтка, щепотка соли.

Для начинки: 800 г слив (венгерки), 50 г сахарной пудры; 30 г панировочных сухарей.

Для крема: 3 яичных желтка, 80 г сахарной пудры, 150 г сметаны, 50 г муки-крупчатки, 5 яичных белков.

Из муки, жира, 30 г сахарной пудры, 2 яичных желтков, сметаны, соли вымесить

тесто крепкой консистенции и оставить его на доске на 15—20 мин. Затем тесто раскатать в пласт, уложить в смазанный сливочным маслом противень, проколоть в нескольких местах вилкой.

Сливы разрезать вдоль на две части, вынуть косточки и положить серединкой вниз на тесто, сверху посыпать сахарной пудрой и панировочными сухарями, а затем покрыть ровным слоем крема. Выпекать пирог в печи при средней температуре.

Способ приготовления крема: 3 яичных желтка, сметану, 40 г сахарной пудры вымешать до пенообразного состояния, добавить муку-крупчатку.

Отдельно взбить в крепкую пену 5 яичных белков и 40 г сахарной пудры. Обе массы смешать.

МИНДАЛЬНЫЕ БАШЕНКИ

Продукты для приготовления: *200 г муки, 1/2 пачки порошка для печенья, 200 г смальца, 100 г сахара, 120 г молотого миндаля, тертая цедра с 1 лимона, 1/2 пачки ванильного сахара, фруктовое повидло.*

Из всех продуктов (кроме повидла) вымесить тесто густой консистенции и раскатать скалкой в пласт толщиной 1—1, 5 см.

Тремя формочками разных размеров с зазубринами вырезать равное количество кружков и выпекать их на смазанном маслом и посыпанном мукой металлическом листе. Изделия должны равномерно зарумяниться.

После выпечки коржики склеить любым фруктовым повидлом в таком порядке: сначала положить большой коржик, на него — средний, а сверху — маленький. Изделия посыпать ванильным сахаром.

ПЕЧЕНЬЕ “НЕРАЗЛУЧНЫЕ ДРУЗЬЯ”

Продукты для приготовления: *280 г муки, 150 г смальца, 1 пачка порошка для печенья, 3 яйца, 1/2 пачки ванильного сахара, 1 ст. ложка сахара-песка, 200 г сахарной пудры, фруктовое повидло.*

Муку, смалец и порошок для печенья вымешать на доске ножом, добавить 3 яичных желтка, ванильный сахар, сахар-песок и замесить тесто. Раскатать его скалкой в пласт толщиной 0, 5 см, вырезать

круглым стаканом или небольшими формами лепешки и уложить их в посыпанный мукой противень.

3 яичных белка взбить в крепкую пену и слегка перемешать с сахарной пудрой. Сверху на лепешки чайной ложкой положить яично-сахарную массу в виде бугорков. Изделия выпекать при средней температуре. Выпеченные коржи склеить повидлом по два.

НОВОГОДНИЕ КОЛЬЦА

Продукты для приготовления: *350 г муки, 1/2 пачки порошка для печенья, 150 г смальца, тертая цедра и сок из 1 лимона, 2 яйца, 140 г сахара и щепотка ванильного сахара.*

Муку размешать с порошком для печенья и добавить смалец, лимонный сок, тертую цедру, 2 яйца, сахар и ванильный сахар. Тесто хорошо вымесить, раскатать скалкой в пласт толщиной 0, 5 см и вырезать из него круглыми формочками коржики. Середину каждого вырезать наперстком. Коржики уложить на металлический лист, смазанный жиром и посыпанный

мукой. Поверхность их густо смазать желтком и посыпать крупным рафинированным сахаром.

Изделия выпекать в горячей печи при высокой температуре.

ТВОРОЖНЫЕ ЗВЕЗДЫ

Продукты для приготовления: *80 г сахара, 200 г сливочного масла, 1/2 пачки порошка для печенья, 200 г свежего творога, 250 г муки, ванильный сахар, шоколад.*

Из муки, сахара, сливочного масла, 1/2 пачки порошка для печенья, творога замесить крутое тесто и раскатать 4—5 раз скалкой. Последний раз тесто раскатать в пласт толщиной 0, 5 см и формочкой вырезать из него звездочки.

Изделия выпекать в горячей печи. Теплые звездочки посыпать ванильным сахаром, а когда они остынут, до половины обмакнуть в растопленный шоколад.

ПИРОГ С ЗЕМЛЯНИКОЙ

Продукты для приготовления: *250 г муки, 200 г сахара, 250 г молока, 1 яй-*

цо, 1/2 пачки порошка для печенья, 300 г спелой земляники, 2 яичных белка, сахар для посыпки земляники.

Из муки, сахара, молока, яйца и порошка для печенья вымешать тесто.

Противень смазать маслом, наполнить тестом и выпекать его до полуготовности на нижнем огне. Землянику тщательно промыть в проточной воде и откинуть на сито.

Просушенную немного землянику уложить на незапеченную массу в противне, посыпать сахаром (количество зависит от спелости и сладости земляники) и покрыть крепкой пеной из 2 яичных белков. Подготовленный таким образом пирог допекать на верхнем огне до золотисто-румяного цвета.

КЕКСЫ С ШОКОЛАДНОЙ ГЛАЗУРЬЮ

Продукты для приготовления теста: *4 яйца, 4 ст. ложки сахарной пудры, 4 ст. ложки муки.*

Для начинки и глазури: *400 г сладких сливок с ванилином, 100 г шоколада, 100 г сливочного масла.*

Яичные желтки и сахарную пудру взбить в пену, добавить к ней муку и крепкую пену из яичных белков.

Маленькие круглые формы для выпечки кексиков смазать маслом, посыпать мукой и наполнить массой больше чем на половину высоты. Выпекать изделия в горячей печи. Готовые кексы вынуть из формочек и чайной ложкой вырезать в каждом посередине ямку. Кексики обмакнуть в шоколадную глазурь, а когда она немного затвердеет, наполнить ямки изделий взбитыми сливками.

Способ приготовления глазури: шоколад в маленькой кастрюле развести на пару и, добавляя малыми дозами топленое сливочное масло, вымешать густую массу.

ПИРОГ “СТАДИОН”

Продукты для приготовления теста: *150 г сливочного масла, 150 г муки, 70 г ядра грецкого ореха, 70 г сахара, 1 яйцо, по щепотке соды и молотой корицы.*

Для прослойки и глазури: *300 г фруктового повидла, 200 г сахара, 30 г какао, лимонный сок.*

Сливочное масло, муку, молотый орех, сахар, соду и корицу вымешать до образования однородной массы, затем добавить яичный желток и вымесить тесто средней консистенции. Если тесто получится тугое, влить немного сметаны.

На посыпанной мукой доске тесто раскатать скалкой в пласт толщиной 1 см.

Противень смазать маслом, посыпать мукой и выпекать в нем корж.

Выпеченный корж разрезать по горизонтали и прослоить повидлом. Сверху пирог смазать теплым повидлом и украсить какао-глазурью.

Способ приготовления какао-глазури: из 200 г сахара, 200 г воды, нескольких капель лимонного сока сварить сахарную глазурь, к которой домешать 30 г какао.

ПИРОГ "МАРГАРИТА"

Продукты для приготовления теста: 150 г маргарина или сливочного масла, 250 г сахара, 250 г муки, 3 яйца, 10 г ванилина, 1/2 лимона, 1 пачка порошка для печенья, соль, 200 г молока.

Для начинки: 200 г фруктового повидла или 400 г фруктов (по вкусу).

Маргарин или сливочное масло хорошо растереть с 200 г сахара и щепоткой соли, затем по одному ввести 3 яичных желтка, добавить лимонный сок, порошок для печенья и молоко.

Яичные белки и 50 г сахара взбить в крепкую пену и смешать ее с мукой; а также с яичной массой.

Противень смазать маслом, наполнить тестом и выпекать его в горячей печи. Выпеченный пласт разрезать по горизонтали на две половины и прослоить повидлом. Если вместо повидла употребить фрукты, то их надо вдавить в тесто.

ПИРОГ С ЧЕРЕШНЯМИ (ОСОБЫЙ)

Продукты для приготовления: 170 г сливочного масла, 3 яйца, 140 г сахара, 170 г муки, 1 кг черешен, ванильный сахар.

Сливочное масло хорошо растереть, добавить к нему (по одному) 3 яичных желтка и по одной чайной ложке 30 г сахарной пудры.

Из 3 яичных белков взбить крепкую пену, всыпать малыми дозами 60 г сахарной пудры. Пену осторожно перемешать с массой из яичных желтков и легонько домешать к ним муку.

Противень застлать промасленной бумагой, вылить в него тесто и сверху положить мытые (без косточек), сухие черешни. Выпекать при умеренном огне.

Выпеченный пирог нарезать квадратиками и посыпать сахарной пудрой или ванильным сахаром.

СОЛЕНЫЕ ШТАНГИ К ЧАЮ

Продукты для приготовления: *300 г муки, 1 пачка порошка для печенья, соль по вкусу, 100 г молотых шкварок, 50 г смальца, 1 яичный желток, 100—150 г молока, тмин.*

Муку размешать с порошком для печенья, добавить соль, шкварки, смалец, яичный желток, молоко и вымесить тесто тугой консистенции. Тесто раскатать скалкой в пласт толщиной в палец и специальным ножом для нарезывания теста для вареников вырезать полоски длиной

6—8 см, шириной 1, 5—2 см. Изделия сверху посыпать грубой солью и тмином и выпекать при средней температуре.

СОСИСОЧНЫЕ ТРУБОЧКИ

Продукты для приготовления: *240 г муки, 160 г маргарина, соль по вкусу, немного сметаны, 1 яйцо, сосиски.*

Из всех продуктов (кроме сосисок) вымесить тесто и оставить его на доске на 1 час, затем раскатать скалкой в квадратный пласт толщиной в 2—3 см и нарезать полосками шириной 1, 5—2 см. Каждую полоску навернуть на маленькие тонкие сосиски (если сосиски длинные, разрезать их пополам).

Поверхность теста смазать яичным желтком со сметаной и выпекать изделия до румяного цвета уже непосредственно перед употреблением. К чаю готовые трубочки подать горячими.

ПЫШКА ИЗ ТВОРОГА

Продукты для приготовления: *200 г муки, 200 г сливочного масла или мар-*

гарина, 200 г пропущенного через мясорубку творога, 1 яичный желток.

Вымесить тесто и поставить в холодное место на 1 час. Затем раскатать его скалкой и сложить. Этот процесс повторить еще два раза (через 1 час). Последний раз, сложив тесто, оставить его на доске на 1 час, затем раскатать в пласт толщиной в палец и на всей его поверхности ножом сделать сетку. Вырезать круглые пышки, уложить их в противень, смазать яичным желтком (можно посыпать тмином) и выпекать при высокой температуре.

ШОКОЛАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ К ЧАЮ

Продукты для приготовления теста: 140 г маргарина, 200 г муки, 1 яйцо, 50 г тертого на терке шоколада, 80 г сахара.
Для крема: 100 г молока, 1 яйцо, 1 ст. ложка сахара, 30 г шоколада, 1 чайная ложка муки, 20 г сливочного масла.

Приготовить тесто, раскатать скалкой в тонкий пласт, вырезать круглой формой пятачки и выпекать их в смазанном маслом противне при низкой температуре.

Выпеченные коржики склеить попарно холодным кремом.

Способ приготовления крема: продукты для приготовления крема сварить в кастрюле и охладить.

ОСЕННИЙ ПИРОГ

Продукты для приготовления теста: *150 г смальца, 120 г сахара, 2 яйца, 1/2 пачки ванильного сахара, 500 г муки, 1 пачка порошка для печенья, 2 ст. ложки молока, ванильный сахар для посыпки.*
Для начинки: *500 г яблок, 600 г слив (венгерки), 100 г сахара, щепотка молотой корицы.*

Вымесить тесто крепкой консистенции и разделить его на 2 части. Одну часть уложить пластом в смазанный маслом, посыпанный мукой противень и покрыть равномерным слоем начинки.

Сверху уложить вторую часть теста, обильно смазать поверхность яйцом и в нескольких местах проколоть вилкой.

Пирог выпекать в горячей печи при высокой температуре. Перед подачей на стол посыпать ванильным сахаром.

СДОБНАЯ ТВОРОЖНАЯ ПЫШКА

Продукты для приготовления теста: *250 г некислого творога, 250 г маргарина, 300 г муки, 1 ч. ложка соли, 1 ст. ложка сахара.*

Для начинки: *150 г ветчины или повидла.*

Творог, маргарин, муку, соль и сахар тщательно вымешать. Тесто 3 раза раскатывать и складывать, каждый раз перед раскаткой оставляя его на доске на 15—20 мин.

Если начинка будет из ветчины, тесто следует сделать более соленым, а если из повидла — то слаще.

Раскатав тесто последний раз в пласт толщиной 1 см, сформовать из него самые разнообразные изделия: пышки, рожки, ватрушки, пирожки.

ПЕЧЕНЬЕ С СЫРОМ

Продукты для приготовления: *70 г сливочного масла, 100 г муки, 60 г тертого на терке сыра, 3 ст. ложки сметаны, немного соли, яйцо.*

Из всех продуктов (половину тертого сыра отложить для посыпки) вымесить тесто. Осторожно, чтобы тесто не порвалось, раскатать его в очень тонкий пласт и уложить в противень. Противень не смазывать жиром и не посыпать мукой.

Поверхность теста смазать яйцом. Пласт проколоть вилкой и нарезать любыми геометрическими фигурами. Для этого лучше всего использовать специальный круглый зубчатый нож.

Изделия посыпать оставшимся тертым сыром и быстро выпекать.

ШОКОЛАДНЫЕ ПАЛОЧКИ К ЧАЮ

Продукты для приготовления: *450 г муки, 1 пачка порошка для печенья, 200 г сахара, 200 г смальца, сок и тертая цедра с 1 лимона, 2 яйца, 1/2 пачки ванильного сахара, шоколад.*

Муку смешать с порошком для печенья, добавить остальные продукты (кроме шоколада) и вымесить тесто. Скатать из него жгутики толщиной в палец, длиной 6—8 см и уложить на металлический лист. Изделия выпекать при средней температуре.

Остывшие палочки до половины обмакнуть в растопленный шоколад и положить на чистое стекло в холодном месте, чтобы застыла глазировка. Из теста, кроме палочек, можно сформовать любые фигуры и украсить их шоколадом.

СДОБНЫЙ ПРАЗДНИЧНЫЙ КАЛАЧ

Продукты для приготовления: *150 г муки-крупчатки, 150 г сахара, 3 яйца, 4 яичных желтка, 70 г сливочного масла, 1/2 пачки порошка для печенья, 60 г отборного изюма.*

Три яйца и 4 яичных желтка смешать со 150 г сахара и, поставив в теплое место, взбивать до получения густой пены. Затем посуду убрать с теплого места и продолжать перемешивать смесь, пока она остынет. Добавить муку, порошок для печенья, топленое, но остывшее сливочное масло и изюм.

Форму для выпечки калача смазать маслом и обсыпать мукой. Сдобный калач выпекать на малом равномерном огне.

ШОКОЛАДНО-РИСОВЫЙ КРОКЕТ

Продукты для приготовления: *400 г риса, 1 л молока, ванилин, соль, 200 г сахара, 30 г какао, 50 г изюма, 100 г муки, 6 яиц, 150 г сухарей, смалец.*

Вареный рис смешать с ванилином, добавить 4 яичных желтка, 80 г сахара, изюм, соль.

4 яичных белка, 20 г сахара взбить в крепкую пену и добавить к полученной массе.

2 яйца, сухари и муку оставить для панировки.

Из рисовой массы скатать на доске длинные колбаски, нарезать их кусками длиной 6—8 см, панировать и выпекать в смальце. Горячие изделия обкатать в смеси какао и сахара.

ПЕЧЕНЬЕ “РИГОЛЕТТО”

Продукты для приготовления теста: *300 г муки, 1 пачка порошка для печенья, 150 г сахара, 150 г сливочного масла, 2 яйца, 1/2 пачки ванильного сахара, фруктовое повидло для прослойки.*

Для начинки: 150 г молотого ядра грецкого ореха, 100 г сахара и молоко с ванилином.

Сахар, сливочное масло, яйца и ванильный сахар вымешивать на протяжении 30 мин., до получения пенообразной массы, затем добавить размешанную с порошком для печенья муку и вымесить тесто.

Готовое тесто разделить на 2 части и раскатать из них пласты: один толщиной 2 мм, второй — 3 мм. Из более тонкого пласта круглыми формочками вырезать коржики, по размеру большие, чем коржики, вырезанные из второго пласта.

Большой коржик покрыть абрикосовым повидлом и положить на середину маленький бугорок из начинки. Сверху начинку прикрыть меньшим коржиком (слегка нажать).

Противень смазать маслом, посыпать мукой и уложить в него подготовленное к выпечке тесто. Изделия выпекать в горячей печи.

Еще горячее печенье посыпать ванильным сахаром.

ИСКУССТВЕННЫЙ МИНДАЛЬНЫЙ ПИРОГ

Продукты для приготовления: 100 г панировочных сухарей, 4 яйца, 140 г сахарной пудры, 20 г сливочного масла, 20 г муки, фруктовое повидло.

Панировочные сухари поджарить, непрерывно перемешивая. Яичные желтки растереть с сахарной пудрой, добавить к ним панировочные сухари, крепкую пену из яичных белков, сливочное масло и муку.

Противень смазать маслом, посыпать мукой, вылить в него приготовленную массу и выпекать ее в горячей печи. Готовый пирог намазать кисловатым фруктовым повидлом.

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Продукты для приготовления: 200 г вареного молотого картофеля, 150 г сахара, 200 г маргарина, 1 яйцо, 2 ст. ложки сметаны, 500 г муки, 1 пачка порошка для печенья, фруктовое повидло.

Приготовить тесто крепкой консистенции и раскатать скалкой в пласт толщиной 1—1, 5 см.

Формочками для штамповки печенья вырезать разные фигурки и уложить их на смазанный маслом и посыпанный мукой металлический лист. Картофельное печенье выпекать при высокой температуре и готовое попарно склеить фруктовым повидлом.

ШОКОЛАДНЫЙ СДОБНЫЙ ХЛЕБЕЦ

***Продукты для приготовления:** 130 г сливочного масла, 4 яйца, 250 г сахара, 100 г молока, тертая цедра с 1 лимона, 300 г муки, 1 пачка порошка для печенья, 70 г тертого на терке шоколада.*

Масло растереть с яичными желтками и сахаром, добавить молоко, тертую лимонную цедру, муку, предварительно размешанную с порошком для печенья, и взбитые в пену яичные белки. Тесто разделить на 2 части.

В смазанную маслом и посыпанную мукой форму для выпечки батонов уложить сначала одну половину теста; вторую

часть хорошо перемешать с тертым шоколадом и уложить тоже в форму — на белое тесто.

Сдобный хлебец выпекать в горячей печи 1 час.

МИНДАЛЬНО-ФРУКТОВЫЕ ПОНЧИКИ

***Продукты для приготовления:** 150 г маргарина, 150 г муки, 75 г сахара, 75 г молотого миндаля, тертая цедра с 1/2 лимона, фруктовое повидло или джем для начинки и шоколад для глазировки.*

Из маргарина, муки, сахара, миндаля и тертой лимонной цедры приготовить песочное тесто, раскатать в пласт толщиной 0, 5 см, вырезать стаканчиком или небольшой круглой формой коржики, уложить их в смазанный маслом, посыпанный мукой противень и выпекать при низкой температуре.

Остывшие изделия склеить по два фруктовым повидлом или джемом и обмакнуть в растопленный на пару шоколад. Пончики оставить на доске, пока шоколад затвердеет.

ВАНИЛЬНЫЕ ВЕНКИ

Продукты для приготовления: 420 г муки, 280 г сливочного масла, 110 г сахара, 5 яичных желтков, ванильный сахар.

Замесить песочное тесто средней консистенции, раскатать скалкой, формочками вырезать из него разнообразные фигуры и смазать их поверхность яйцом. Уложить венки в противень и выпекать до светло-коричневого цвета.

ДЕШЕВЫЙ ПРЯНИК

Продукты для приготовления: 250 г сахара, 2 яйца, 250 г муки, 1/2 пачки порошка для печенья, немного молотой корицы и гвоздики, 250 г крепкого черного кофе, 50 г молотого ядра грецкого ореха, 100 г нарезанного кубиками мармелада.

Вымесить тесто из всех продуктов, кроме ореха и мармелада, затем добавить орех, мармелад и еще раз все хорошо вымесить.

Тесто раскатать пластом толщиной 0,5—1 см и формочками вырезать из него пряники.

Противень смазать маслом, посыпать мукой и выпекать изделия при средней температуре.

ТЫКВЕННЫЙ ПИРОГ

Продукты для приготовления: 250 г первосортной печеной тыквы, 50 г ядра грецкого ореха, 400 г муки, 50 г сливочного масла, 50 г сахара, 1 пачка порошка для печенья, по щепотке корицы и гвоздики, фруктовое повидло.

Печеную тыкву растереть и смешать с молотым орехом, мукой, сливочным маслом, порошком для печенья, корицей, гвоздикой и сахаром.

3/4 части теста уложить в противень и намазать фруктовым повидлом. Из оставшегося (1/4 часть) теста скатать тонкие жгутики и расположить их сверху на повидле в виде сетки.

Выпекать пирог при средней температуре.

САБОЛЬЧСКИЙ ПИРОГ

Продукты для приготовления теста: 80 г сахара, 3 яйца, 450 г печеного моло-

того картофеля, 1/2 пачки ванильного сахара, 1 пачка порошка для печенья.

Для начинки: *фруктовое повидло.*

Сахар растереть с яичными желтками до пенообразного состояния. Полученную массу перемешать с заранее подготовленным, охлажденным картофелем и продолжать вымешивать, добавляя постепенно ванильный сахар, порошок для печенья и 3 яичных белка, взбитых в пену.

Противень смазать маслом, посыпать мукой и выпекать изделие при средней температуре.

Остывший пирог разрезать пополам и пласты склеить повидлом. Пирог нарезать длинными кусками и посыпать сверху ванильным сахаром.

ПЕЧЕНЬЕ НА АММОНИИ

Продукты для приготовления: *800 г муки, 100 г маргарина, 250 г сахара, 4 яйца, 20 г аммония, 2 ст. ложки молока.*

В глубокой посуде вымесить тесто крепкой консистенции, накрыть салфеткой и отставить на 12 часов. Затем тесто раскатать пластом, формочками вырезать круглые коржики, смазать маслом, яйцом и посыпать сахаром-песком.

Противень смазать маслом и уложить в него печенье. Выпекать изделия при средней температуре до румяного цвета.

БИСКВИТ С ПОВИДЛОМ И ОРЕХОМ

Продукты для приготовления: *2 яичных белка, 250 г сахарной пудры, 2 ст. ложки кисловатого фруктового повидла, 50 г ядра грецкого ореха, 60 г маргарина, 200 г кофе с молоком, 250 г муки, 1/2 пачки порошка для печенья.*

Яичные белки взбить в крепкую пену и ввести в нее, продолжая взбивать, небольшими дозами сахарную пудру. К сладкой пене добавить повидло, рубленое ядро ореха, вымешанный добела маргарин, кофе с молоком и перемешанную с порошком для печенья муку. Продукты вымешивать до образования однородной массы.

Противень смазать сливочным маслом, выстелить промасленной бумагой, вылить в него бисквитную массу и в разогретой печи выпекать пласт при средней температуре в течение 15—20 мин.

Такой бисквит можно нарезать любыми геометрическими фигурами; употреблять без начинки или с ней.

ПИРОГ С ТВОРОГОМ (ОСОБЫЙ)

Продукты для приготовления теста: *220 г муки, 200 г сливочного масла.*
Для начинки: *30 г сливочного масла, 150 г сахара, 3 яйца, 750 г свежего творога, тертая лимонная цедра, 1 ст. ложка панировочных сухарей.*

Подготовить сдобное тесто, раскатать в пласт толщиной 2—3 мм. Пласт разрезать на две длинные полосы шириной 20 см. Оба более длинные края полос обрезать фигурным ножом и обрезки отложить для оформления пирога.

Металлический лист смазать маслом, полосы навернуть на скалку и уложить на лист. Начинку положить посередине. Затем оба вырезанные края закатать на начинку, образовавшийся шов покрыть фигурными полосками сверху. Поверхность изделия смазать яичным желтком и выпекать в горячей печи при высокой температуре до румяного цвета. Остывший пирог нарезать и посыпать сахарной пудрой.

Способ приготовления начинки: 30 г сливочного масла, 150 г сахара, 3 яичных желтка растереть в пену и добавить 750 г свежего, протертого через дуршлаг творога, немного тертой лимонной цедры, 1 ст. ложку просеянных панировочных сухарей и крепкую пену из 3 яичных белков.

Подобный пирог можно приготовить с ореховой и яблочной начинкой.

Способ приготовления ореховой начинки: к крепкой пене из 3 яичных белков добавить 150 г сахарной пудры, 120 г молотого ядра грецкого ореха, 30 г тертых белых сухарей и немного тертой лимонной цедры.

Способ приготовления яблочной начинки: 750 г яблок очистить от кожицы, натереть на терке, выжать хорошо сок и перемешать с 200 г сахара, 50 г молотого ядра грецкого ореха, 50 г белых тертых сухарей.

БИСКВИТ С ИЗЮМОМ

Продукты для приготовления; 5 яиц, 100 г сахара, 100 г муки, 40 г сливочного масла, 30 г изюма, 120 г шоколадной глазури.

5 яиц с сахаром в глубокой посуде подогреть на слабом огне и хорошо вымешать. Затем снять с огня и взбивать яичную массу до полного охлаждения. К пенообразной массе осторожно добавить муку, изюм, 20 г топленого (не горячего) сливочного масла.

Противень смазать сливочным маслом, посыпать мукой, вылить в него бисквитную массу и выпекать ее при умеренной температуре.

Выпеченный бисквитный пласт покрыть шоколадной глазурью. Вместо шоколадной глазури можно использовать сахарную пудру.

ОСОБОЕ СЛАДКОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Продукты для приготовления: 560 г муки, 250 г сахара, 80 г сливочного масла, 150 г сметаны, 3 яйца, ванилин, 1 чайная ложка соды.

Все продукты по рецепту положить на доску и замесить тесто крепкой консистенции. Тесто разделить на 2—3 части и каждую раскатать тонким пластом. Различными формочками вырезать коржики, уложить их в несмазанный противень и выпекать до светло-коричневого цвета.

РОЖКИ НА СМЕТАНЕ

Продукты для приготовления: 150 г маргарина, 210 г муки, 150 г сметаны, щепотка соли, фруктовое повидло, 1 яйцо, ванильный сахар.

Маргарин, муку, сметану и соль хорошо растереть и оставить на 12 часов. Затем тесто раскатать тонким

пластом и сложить. С промежутком в 15 мин. повторить этот процесс несколько раз.

Тесто, раскатанное тонким пластом, нарезать квадратиками, на уголки их положить повидло и скатать в рожки. Сверху изделия смазать яичным желтком и выпекать при высокой температуре. Горячие рожки посыпать ванильным сахаром.

ХРУСТЯЩЕЕ ШОКОЛАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Продукты для приготовления: 120 г сахара, 1 яйцо, 120 г чищеного молотого миндаля, 100 г шоколада, немного корицы и примерно 120 г муки.

Сахар хорошо размешать с яйцом, добавить молотый миндаль, растопленный шоколад, корицу и муку в количестве, необходимом для получения теста ниже средней консистенции.

Тесто раскатать скалкой в тонкий пласт; вырезать из него печенье различной формы, посыпать сахаром-песком и уложить в смазанный маслом и посыпанный мукой противень.

Изделия выпекать на малом огне. Такое печенье долго сохраняется.

ОРЕХОВАЯ СМЕСЬ

Продукты для приготовления: 210 г сливочного масла, 350 г муки, 120 г сахара, щепотка питьевой соды и соли, 2 яичных желтка, немного сметаны; молотое ядро грецкого ореха с сахаром для посыпки.

Из всех продуктов вымесить тесто средней консистенции, раскатать скалкой в пласт толщиной 0, 5 см и вырезать из него фигурки с помощью различных формочек для штамповки печенья. Поверхность изделий смазать яичным желтком и посыпать молотым орехом с сахаром. Выпекать в горячей печи до румяного цвета.

ПЕЧЕНЬЕ "КОЛУМБО"

Продукты для приготовления: 100 г ядра грецкого ореха, 100 г сливочного масла, 3 яичных желтка, 150 г сахарной пудры, 1/2 пачки ванильного сахара, 250 г муки, 1/2 пачки порошка для печенья, 2 ч. ложки сметаны, шоколад.

Из молотого ореха, сливочного масла, яичных желтков, сахарной пудры, ванильного сахара, муки, сметаны и порошка для печенья вымесить тесто средней консистенции и скатать из него колбаски толщиной в палец, длиной 12 см. Колбаски согнуть в виде магнитной подковы и выпекать в смазанном маслом противне при средней температуре. Концы (1/3

часть изделия) остывшего печенья обмакнуть в растопленный на пару шоколад и поставить в холодное место.

КАРНАВАЛЬНЫЕ КОЛЬЦА

Продукты для приготовления: 200 г муки, 1/2 пачки порошка для печенья, 2 яйца, 150 г сахарной пудры, 120 г смальца, 120 г ядра грецкого ореха, 1/2 пачки ванильного сахара.

Приготовить тесто средней консистенции и скатать из него жгутики длиной и толщиной в средний карандаш. Жгутики сформовать в кольца, загнув концы в середину. Пальцем нажать в месте переплетения колец.

Противень смазать сливочным малом и выпекать печенье при средней температаре. Еще теплые изделия обкатать в ванильном сахаре.

ПИРОЖОК ДЛЯ ДЕТЕЙ

Продукты для приготовления: 80 г сахара, 100 г сливочного масла, 1/2 пачки ванильного сахара, 500 г муки, 1 пачка порошка для печенья, молоко, 100 г изюма, 100 г ядра грецкого ореха, 3 яйца, щепотка соли.

Из всех продуктов, кроме изюма и ореха, замесить на молоке тесто средней консистенции. Добавить к нему изюм и молотый орех, вымесить еще раз и скатать жгутики толщиной в палец.

Маленькие круглые формочки для кексов смазать маслом, посыпать мукой и уложить в них жгутики спиралью, немного прижимая тесто пальцем после каждого круга. Изделия сразу же поставить в горячую печь и выпекать при низкой температуре.

ОРЕХОВАЯ СНЕЖКА

Продукты для приготовления: 320 г муки, 1 пачка порошка для печенья, 220 г смальца, 4 яйца, 150 г ядра лесного ореха, 160 г сахара, 1/2 пачки ванильного сахара, абрикосовое или другое фруктовое повидло.

Соединенную с порошком для печенья муку вымесить с двумя яйцами, смаль-

цем, молотым лесным орехом, 80 г сахара и ванильным сахаром. Тесто раскатать скалкой в пласт толщиной 0, 5 см и вырезать из него коржи круглыми формами с фигурными краями.

Изделия выпекать при средней температуре, потом склеить попарно повидлом.

2 яичных белка и 80 г сахара взбить в крепкую пену, покрыть ею поверхность склеенных коржиков и высушить в теплой печи.

ВАНИЛЬНЫЕ МЕДАЛИ

Продукты для приготовления: 100 г сахарной пудры, 1 яйцо, 250 г муки, 1 пачка порошка для печенья, 100 г сливочного масла, 1/2 пачки ванильного сахара.

Сахарную пудру хорошо растереть с яйцом и замесить с остальными продуктами.

Готовое тесто раскатать скалкой в пласт толщиной 0, 5 см, небольшой формочкой вырезать круглое печенье, уложить в смазанный маслом противень и выпекать до появления румяной корочки.

Перед употреблением изделия посыпать ванильным сахаром.

СДОБНЫЕ ШОКОЛАДНЫЕ КОЛЬЦА

Продукты для приготовления теста: 200 г муки, 200 г маргарина, 100 г сахара, 100 г молотого ядра грецкого ореха, немного тертой лимонной цедры.

Для глазури: 200 г сахара, 1 ст. ложка концентрированного черного кофе, 50 г шоколада или 30 г какао, 120 г сливочного масла.

Приготовить тесто средней консистенции, раскатать скалкой в пласт толщиной в палец и вырезать формочкой круглые коржики. Уложить изделия на смазанный маслом, посыпанный мукой противень и выпекать при средней температуре.

Способ приготовления глазури: 200 г сахара варить до превращения в тягучую массу, добавить черный кофе, шоколад или какао и, когда масса закипит, снять с огня. Положить в шоколадную массу 120 г сливочного масла и, перемешивая ее, немного охладить.

Полученной глазурью слегка смазать печенье и склеить по два. Заглазировать поверхность изделий. Если глазурь застывает, нужно ее слегка подогреть.

ФИГУРНЫЕ ПАЛОЧКИ

Продукты для приготовления: 250 г смальца, 200 г сахара с ванилью, 500 г муки, 200 г вареного молотого картофеля, 1 пачка порошка для печенья, 1 ст. ложка рома, щепотка соли.

Смалец взбить в пену с ванильным сахаром, добавить щепотку соли, ром и вымешивать на протяжении 15 мин. Потом массу положить на доску и замесить с мукой, картофелем и порошком для печенья тесто средней консистенции. Готовое тесто оставить на доске на 1 час, затем пропустить через мясорубку с прикрепленной формочкой для печенья.

Фигурные полоски длиной 6—8 см уложить на смазанный маслом, посыпанный мукой металлический лист и выпекать до румяного цвета. Еще горячее печенье обкатать в ванильном сахаре.

ШОКОЛАДНЫЙ ХЛЕБЕЦ

Продукты для приготовления: 150 г сливочного масла или маргарина, 150 г сахара, 5 яиц, 100 г шоколада, 100 г муки, 1/2 пачки порошка для печенья.

Шоколад подержать немного на пару, чтобы он стал мягким, растереть со сливочным маслом или маргарином, добавить яичные желтки, сахар, а затем муку, смешанную с порошком для печенья, и пену из яичных белков.

Форму для выпечки хлебца смазать маслом, посыпать мукой, наполнить тестом и выпекать изделие при средней температуре.

Холодный хлебец нарезать острым ножом.

ШАРИКИ С ПОВИДЛОМ

Продукты для приготовления теста: 500 г муки, 1 пачка порошка для печенья, 200 г маргарина, 80 г толченого в ступке сахара-рафинада, щепотка соли, сок и тертая цедра с 1/2 лимона, 1 яичный желток, 20 г дрожжей, 50 г молока. Для начинки: повидло, молотое ядро грецкого ореха с сахаром для обкатки.

Муку перемешать на доске с порошком для печенья, добавить маргарин, толченый сахар-рафинад, соль, лимонный сок и тертую лимонную цедру, яичный желток

и дрожжи, разведенные в молоке. Вымесить тесто средней консистенции, сформовать из него 42 шарика и на верхушке каждого сделать ямочку с помощью наперстка. Шарики смазать яичным белком, обкатать в молотом орехе с сахаром, а ямочки заполнить фруктовым повидлом.

Противень смазать маслом, посыпать мукой и уложить в него подготовленные к выпечке шарики на расстоянии 2—3 см друг от друга. Изделия выпекать при средней температуре.

"ЧАЙНЫЙ ДРУГ"

Продукты для приготовления: 2 яйца, 150 г сливочного масла, 1/2 пачки ванильного сахара, 100 г сахарной пудры, 250 г муки, 1 пачка порошка для печенья, малиновое или вишневое повидло или джем.

Яйца, сливочное масло, ванильный сахар и сахарную пудру вымешивать до получения пенообразной массы, добавить муку, соединенную с порошком для печенья, и вымесить тесто. Раскатать его скалкой в пласт толщиной 0, 5 см и нарезать

прямоугольниками величиной в спичечную коробку. 1/3 часть прямоугольников разрезать пополам (в длину). На большие кусочки теста намазать полоской повидло или джем и положить сверху узкую полоску теста.

Противень смазать сливочным маслом, уложить на него подготовленные к выпечке изделия и выпекать при средней температуре. Перед употреблением печенье посыпать ванильным сахаром.,

ПЕЧЕНЬЕ С АБРИКОСОВЫМ ПОВИДЛОМ

Продукты для приготовления: 1 яйцо, 100 г сахарной пудры, 1/2 пачки ванильного сахара, 150 г сливочного масла, 300 г муки, 1 пачка порошка для печенья, 2 ч. ложки сметаны, абрикосовое повидло, ядро лесного ореха.

Яйцо хорошо растереть с сахарной пудрой и ванильным сахаром, добавить остальные продукты и вымесить тесто средней консистенции.

Готовое тесто раскатать скалкой в пласт толщиной 0,5 см, нарезать длинными по-

лосами (6—8 см в длину, 2—3 см в ширину), густо намазать абрикосовым или другим фруктовым повидлом и обильно посыпать поджаренным молотым лесным орехом.

Выпеченные изделия посыпать ванильным сахаром.

ЛИМОННЫЕ КОЛЬЦА

Продукты для приготовления: *250 г муки, 120 г сливочного масла, тертая лимонная цедра, 80 г сахара, 1 яичных желток, ч. ложка лимонного сока, молотое ядро грецкого ореха с сахаром, фруктовое повидло.*

Из муки, сливочного масла, тертой лимонной цедры, сахара, яичного желтка, лимонного сока вымесить песочное тесто, раскатать скалкой в тонкий пласт и разделить на две части. Из одной половины теста вырезать круглые лепешки, а из другой — такие же по размеру лепешки, но с фигурными краями, и середину в них вынуть наперстком.

Фигурное кольцо склеить с круглой лепешкой фруктовым повидлом, поверхность лепешек посыпать молотым орехом с сахаром.

Лимонные кольца выпекать в смазанном маслом противне до светло-коричневого цвета.

Ямочки в готовом печенье заполнить фруктовым повидлом.

ПИРОГ С МИНДАЛЬНОЙ НАЧИНКОЙ

Продукты для приготовления теста: *110 г муки, 70 г сливочного масла, 30 г сахара, 2 яичных желтка.*
Для начинки: *150 г сахара, 2 яичных белка, немного лимонного сока, 120 г миндаля, абрикосовое повидло.*

Из муки, сливочного масла, сахара и яичных желтков замесить тесто средней консистенции и уложить в смазанный маслом небольшой противень. Корж выпечь до полуготовности и выложить на него сначала абрикосовое повидло, а затем смесь, приготовленную из сахара, пены из яичных белков, лимонного сока, 70 г чищеного молотого миндаля. Сверху посыпать остатком рубленого миндаля (50 г).

Пирог выпекать при средней температуре и нарезать небольшими ломтиками.

ДВУХЦВЕТНЫЙ РУЛЕТ

Продукты для приготовления: 250 г муки, 140 г маргарина, 1 яйцо, 150 г сахара, тертая цедра с 1/2 лимона, 100 г молотого ядра грецкого ореха, 2 ст. ложки какао, 1 ст. ложка молока.

Из муки, маргарина, яйца, сахара, тертой лимонной цедры вымесить песочное тесто и разделить на две части. Одну часть замесить с молотым орехом, другую — с какао, предварительно растертым в молоке.

Доску обильно посыпать мукой и тесто раскатать скалкой в тонкий пласт— сначала тесто с какао, затем — с орехом. Положить один пласт на другой и скатать в рулет. Тесто нарезать ломтиками толщиной в карандаш.

Противень смазать сливочным маслом, уложить в него двухцветные ломтики и выпекать их при средней температуре.

"ДЕНЬ И НОЧЬ"

Продукты для приготовления: 300 г муки, 200 г сливочного масла, 5 яиц, 300 г сахара, 100 г молока, 1 пачка порошка для печенья, 2 ст. ложки тертого шоколада или какао, повидло.

Сливочное масло, 5 яичных желтков и сахар хорошо растереть в пенообразную массу, затем по частям добавить к ней молоко, перемешанную с порошком для печенья муку и крепкую пену из яичных белков.

Большой противень смазать маслом, посыпать мукой и в одну его половину вылить 1/2 приготовленной массы. В оставшуюся массу добавить шоколад или какао и вылить темную массу во вторую половину противня. Между белой и коричневой массой поставить перегородку из картона, обернутого бумагой.

Выпеченное тесто склеить фруктовым повидлом и нарезать кирпичиками.

ОРЕХОВЫЙ КАЛАЧ

Продукты для приготовления: 4 яйца, 250 г сахара, 150 г ядра грецкого ореха,

150 г изюма, 2 ст. ложки какао, молотая гвоздика и корица, 4 неполные ст. ложки муки.

В небольшой посуде для взбивания яиц на пару при непрерывном помешивании подогреть яйца с сахаром и небольшими порциями добавить к ним рубленое ядро грецкого ореха, изюм, какао, гвоздику, корицу, муку. После этого посуду с массой поставить на слабый огонь и варить до загустения.

Небольшой противень смазать сливочным маслом, посыпать мукой, наполнить массой и выпекать ее при низкой температуре.

Выпеченный пирог еще теплым нарезать небольшими ломтиками.

ОРЕХОВО-МЕДОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Продукты для приготовления: *6 яиц, 100 г сахара, 150 г меда, 300 г молотого ядра грецкого ореха, 50 г жареного ядра лесного ореха, немного лимонного сока и тертой лимонной цедры.*

Продукты хорошо вымешать, добавить взбитые в пену яичные белки и еще раз все осторожно размешать.

Противень или металлический лист смазать сливочным маслом, чайной ложкой на него выложить тесто в виде бугорков и выпекать при низкой температуре.

ВАНИЛЬНЫЕ КВАДРАТИКИ

Продукты для приготовления: *200 г -сливочного масла, 1 порошок ванильного сахара, 150 г сахарной пудры, 3 яичных желтка, 350 г муки, шоколад, порошок для печенья.*

Топленое холодное масло, ванильный сахар, сахарную пудру и яичные желтки, добавленные по одному, вымешивать до образования пены, потом частями всыпать муку, соединенную предварительно с порошком для печенья.

Массу тщательно вымесить, раскатать скалкой в пласт толщиной 0, 5 см и вырезать из него квадратики или прямоугольники величиной в спичечную коробку. Печенье выпекать на смазанном маслом и посыпанном мукой металлическом листе.

Холодные коржики украсить сверху подогретым шоколадом.

КАКАО-КРЕНДЕЛИ

Продукты для приготовления: *250 г муки, 250 г смальца, 60 г сахара, 1 пачка порошка для печенья, 200 г творога, 2 ст. ложки какао; 1/2 пачки ванильного сахара для обкатки.*

Приготовить крутое тесто, скатать из него тоненькие жгутики и сформовать крендели.

Металлический лист смазать жиром, посыпать мукой и выпекать изделия в горячей печи. Еще теплые крендели обкатать в ванильном сахаре.

ОРЕХОВО-ЦУКАТНЫЙ ХЛЕБЕЦ

Продукты для приготовления: *200 г муки, 220 г маргарина, 220 г сахарной пудры, 4 яйца, 250 г рубленого ядра грецкого ореха, 100 г измельченного цуката.*

Все продукты вымешать до получения однородной массы.

Длинную форму смазать маслом, посыпать мукой, наполнить орехово-цукатной массой и выпекать изделие при средней температуре.

Остывший батон нарезать ломтиками.

“КРУГЛАЯ СТУПЕНЬКА”

Продукты для приготовления: *300 г муки, 150 г сахарной пудры, 200 г смальца, 1 порошок для печенья, 1/2 порошка ванильного сахара, 1/2 ч. ложки молотой корицы, тертая цедра с 1 лимона, 2 яйца, 2 ч. ложки какао, абрикосовое (можно иное) повидло или джем.*

Из всех продуктов, кроме какао и повидла, вымесить тесто густой консистенции. 1/4 часть его смешать с какао и еще раз вымесить. Светлое тесто (без какао) раскатать скалкой в тонкий пласт, как для лапши, и вырезать круглыми формочками или небольшими стаканчиками лепешки.

Темное тесто (с какао) раскатать в толстый пласт и вырезать из него лепешки, немного меньшие, чем светлые.

Светлые и темные лепешки выпекать отдельно при средней температуре, а после выпечки склеить попарно абрикосовым повидлом и посыпать ванильным сахаром.

Готовые изделия подать к чаю или кофе.

ОРЕХОВЫЕ ЛОМТИКИ К КОФЕ

Продукты для приготовления: 120 г сахара, 5 яиц, 1/2 пачки ванильного сахара, 100 г грубо посеченного ядра грецкого ореха, 1 ст. ложка крепкого черного кофе, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 1/2 пачки порошка для печенья.

Сахар, яичные желтки и ванильный сахар вымешивать на протяжении 30 мин. до получения пенистой массы. Затем, непрерывно помешивая, добавить кофе, орех, панировочные сухари, порошок для печенья и крепкую пену из 5 яичных белков.

Длинные формы смазать маслом, посыпать мукой, заполнить подготовленной к выпечке массой и выпекать ее до появления румяной корочки.

Готовый батон разрезать на тонкие ломтики и посыпать ванильным сахаром.

ОРЕХОВЫЕ КИРПИЧИКИ

Продукты для приготовления: 250 г сахара, 3 яичных желтка, молотая гвоздика, тертая лимонная цедра, 250 г молотого ядра грецкого ореха.

Для глазури: 1 яичный белок, 200 г сахара, немного лимонного сока.

Сахар растереть с яичными желтками, добавить молотую гвоздику, тертую лимонную цедру, молотый орех.

Небольшой противень смазать маслом, посыпать мукой, заполнить массой и выпекать ее при средней температуре.

Выпеченный пласт покрыть глазурью и сушить в печи.

Смоченным в воде ножом пирог нарезать кирпичиками.

Способ приготовления глазури: яичный белок, сахар и лимонный сок вымешать до получения крепкой белоснежной массы.

МИНДАЛЬНО-ФРУКТОВЫЙ КЕКС

Продукты для приготовления: 300 г муки, 175 г сахарной пудры, 175 г сливочного масла, 125 г изюма, 100 г измельченного цуката или перемешанных с сахаром фруктов, 3 яйца, 1 ч. ложка порошка для печенья.

Яйца растереть с сахарной пудрой в густую пену, добавить холодное топленое мас-

ло, порошок для печенья и муку. Пену хорошо вымешать с остальными продуктами и добавить к полученной массе измельченный цукат или фрукты в сахаре.

Дно формы покрыть бумагой и выпекать кекс в теплой печи в течение 1 часа (перед выпечкой посыпать его сверху целым миндалем).

Остывший кекс разрезать на тонкие ломтики.

АНИСОВЫЕ ПАЛОЧКИ

Продукты для приготовления: 100 г сахарной пудры, 1 яйцо, 100 г муки-крупчатки и немного аниса.

Сахар и яйцо хорошо растереть и к ним добавить муку и анис. Из полученного теста скатать небольшие палочки, смазать их поверхность яичным желтком и выпекать при средней температуре.

АНИСОВЫЕ ЛЕПЕСТКИ

Продукты для приготовления: 50 г сливочного масла, 50 г сахара, 2 яйца, 50 г муки, анис.

Масло, сахар и яйца взбивать до получения густой пены, добавить к ней муку и массу хорошо вымешать.

Противень смазать маслом и посыпать мукой. Из кондитерского мешочка выжать тесто в противень одинаковыми лепешками на расстоянии 2—3 пальцев одна от другой. Сверху лепешки посыпать зернами аниса и выпекать при средней температуре до красивого розового цвета.

Готовое печенье быстро высыпать с противня (остывая, оно ломается) и придать ему желаемую форму при помощи деревянной ложки.

Выход печенья примерно 30 шт.

КРЕНДЕЛЬ ДЛЯ ЕЛКИ

Продукты для приготовления: 350 г муки, 200 г маргарина, 100 г сахара, 1 яичный желток.

Из всех продуктов замесить крутое тесто, скатать в тонкие колбаски и из них сформовать маленькие крендели.

Изделия уложить в противень, смазать яичным белком и обильно посыпать сахаром-песком.

Выпекать при низкой температуре.

"КОШКИН ЯЗЫК"

Продукты для приготовления: 120 г муки, 4 яичных белка, 140 г сахара, 100 г сливок.

Продукты тщательно вымешать в посуде. Металлический лист смазать сливочным маслом и из кондитерского мешочка выжать в него тесто, образуя при этом овальные лепешки с одним тупым концом.

Язычки выпекать при средней температуре на верхнем огне.

"ГУСИНЫЕ ЛАПКИ"

Продукты для приготовления теста: 100 г сливочного масла, 100 г ядра грецкого ореха, 200 г муки, 50 г сахара, 50 г рома, 1/2 лимона.

Для начинки и глазури: 200 г сливочного масла, 450 г сахара, 60 г какао, 100 г желе из красной смородины, 500 г вишен, ванилин, 200 г воды.

Сливочное масло, муку, 50 г сахара, молотый орех и лимонный сок вымешать

до образования однородной массы, вымесив ее, раскатать пластом, уложить в смазанный маслом противень и выпекать.

Теплый корж полить ромом (25 г) и покрыть желе из красной смородины. Сверху положить начинку.

Из вишен аккуратно вынуть косточки, смешать с оставшимся ромом, положить на начинку, слегка вдавливая, и поставить пирог в холодное место, лучше всего на лед или в холодильник.

Холодный пирог покрыть сахарной глазурью, снова поставить в холодное место и затем нарезать.

Способ приготовления начинки: сливочное масло хорошо растереть. Из 200 г сахара, 100 г воды сварить густой сироп, добавить ванилин и смешать со сливочным маслом. В массу высыпать какао (1/2 порции) и вымешивать, пока начинка не остынет.

Способ приготовления глазури: 250 г сахара, 200 г воды и лимонный сок кипятить до образования густой массы, к которой добавить оставшееся какао (30 г).

МИНДАЛЬНЫЕ КОЛЬЦА

Продукты для приготовления: 300 г сахарной пудры, 3 яйца, 1/2 пачки ванильного сахара, 150 г сливочного масла, 100 г измельченного миндаля, щепотка молотой корицы, 350 г муки, 1 пачка порошка для печенья.

Сахар с яйцами (белок и желток) взбить в пену, добавить ванильный сахар, масло, 80 г миндаля, корицу.

Массу вымесить с мукой, предварительно смешав ее с порошком для печенья, тесто раскатать скалкой в пласт толщиной 0, 5—1 см и вырезать из него кольца:

круглой формочкой вырезать лепешки, а затем меньшей также круглой формочкой вынуть в них срединки. Кольца уложить на смазанный жиром противень, поверхность их смазать яйцом и посыпать молотым миндалем.

Изделия выпекать при средней температуре.

"ЧАЙНАЯ ЖЕМЧУЖИНА"

Продукты для приготовления: 100г сахара, 120г сливочного масла, 1/2 пачки ванильного сахара, 3 яичных желтка, 150 г муки, 1/2 пачки порошка для печенья.

Сахар, масло, ванильный сахар и яичные желтки (их надо добавлять по одному) хорошо вымешать до получения пенистой массы, добавить к ней муку, предварительно соединенную с порошком для печенья, и снова тщательно вымешать.

Готовую массу выложить чайной ложкой в виде небольших бугорков на покрытый бумагой металлический лист. "Чайные жемчужины" выпекать при высокой температуре.

ПИРОГ "ДЕД МОРОЗ"

Продукты для приготовления теста: 250 г муки, 120 г сливочного масла, 3 яичных желтка, 80 г сахара, немного тертой лимонной цедры и питьевой соды.

Для помады: 3 яичных белка, 100 г молотого ядра грецкого ореха, 100 г сахарной пудры.

Из муки, сливочного масла, яичных желтков, сахара, тертой лимонной цедры и питьевой соды замесить песочное тесто и положить его в смазанный маслом и по-

сыпанный мукой небольшой противень. Выпекать корж при средней температуре до полуготовности, затем покрыть помадой и выпекать до готовности. Остывший пирог нарезать маленькими кусочками.

Способ приготовления помады: яичные белки взбить в пену, перемешать с молотым орехом и сахарной пудрой.

ПЕСОЧНЫЙ СЛАДКИЙ ХЛЕБЕЦ

Продукты для приготовления: *140 г сахара, 100 г сливочного масла, 4 яйца, 1 лимон, 200 г муки, 50 г ядра грецкого ореха.*

Сливочное масло, сахар и 4 яичных желтка взбить в пену и добавить к ней лимонный сок из половины лимона, тертую цедру с 1 лимона, а затем ввести муку и пену из яичных белков. После этого добавить молотый или рубленый орех.

Форму для выпечки хлебца смазать маслом, посыпать мукой, наполнить массой и выпекать изделие при низкой температуре. Остывший хлебец нарезать тонкими ломтиками.

ОРЕХОВЫЕ ГНЕЗДА

Продукты для приготовления: *260 г сахара, 300 г муки, 200 г сливочного масла, 3 яйца, тертая лимонная цедра с 1/2 лимона, 150 г молотого ядра грецкого ореха или миндаля, 100—150 г лесного ореха, 30 г какао-порошка, щепотка молотой корицы, фруктовое повидло, ванильный сахар.*

100 г сахара, 300 г муки, 200 г сливочного масла, яйцо, тертую лимонную цедру вымесить и 2/3 части теста раскатать в прямоугольный пласт по размеру противня.

Противень смазать маслом, посыпать мукой, уложить в него тесто, проколоть в нескольких местах вилкой и выпекать корж до полуготовности.

Молотый грецкий орех или миндаль перемешать с какао-порошком, 160 г сахара, корицей и 2—3 яйцами, в результате чего получится кремовая масса — начинка.

Полувыпеченное тесто смазать обильно повидлом (абрикосовым, малиновым, земляничным или каким-нибудь иным) и покрыть ровным слоем ореховой начинки.

ПЕЧЕНЬЕ "ПАРМСКАЯ ОБИТЕЛЬ"

Продукты для приготовления: 150 г сливочного масла, 250 г сыра, 1 ст. ложка смальца, соль по вкусу, 350 г муки, 1 пачка порошка для печенья, сметана в количестве, необходимом для получения теста средней консистенции, 2 яичных желтка.

Сливочное масло хорошо вымешать с грубо тертым сыром, затем добавить смалец, соль и соединенную с порошком для печенья муку. Сюда же добавить сметану и замесить тесто. Из теста скатать жгутики, сформовать из них одинаковые кольца, уложить в смазанный смальцем противень, дважды смазать поверхность яичным желтком, посыпать сыром и солью.

Подготовленные таким образом кольца выпекать в печи при средней температуре.

ПИРОГ "ЛУЧШЕ МЕНЯ НЕТ"

Продукты для приготовления: 500 г муки, 1 пачка порошка для печенья, 200 г сахара, 2 яйца, 2 ст. ложки смальца, 3 дольки шоколада, 1/2 пачки ванильного сахара, молоко.

Для начинки: фруктовое повидло; молотое ядро лесного ореха и ванильный сахар для посыпки.

Муку перемешать с порошком для печенья и на кухонной доске вымесить тесто, добавив к муке сахар, яйца, смалец, тертый шоколад и ванильный сахар. Молока надо взять столько, чтобы получить тесто ниже средней консистенции.

Противень смазать сливочным маслом, посыпать мукой, уложить в него половину теста пластом, поверхность пласта обильно смазать любым фруктовым повидлом и покрыть второй половиной теста. Верх изделия густо смазать яичным желтком и посыпать молотым лесным орехом. Выпекать в горячей печи при высокой температуре.

Горячий пирог посыпать ванильным сахаром и нарезать квадратами.

ПИРОГ С МИНДАЛЬНО-ИЗЮМОВОЙ НАЧИНКОЙ

Продукты для приготовления теста: 140 г муки, 70 г сахара, 100 г сливочного масла, 1 яичный желток.

Для начинки: 40 г сливочного масла, 140г сахара, 7 яиц, 100 г миндаля, 70 г изюма, ванилин, повидло.

Приготовить тесто средней консистенции и уложить в большой противень, смазанный маслом и посыпанный мукой. Сверху тесто смазать повидлом и положить начинку.

Пирог выпекать при средней температуре.

Способ приготовления начинки: сливочное масло растереть в посуде, добавить сахар, 7 яичных желтков, молотый миндаль, изюм, ванилин и 7 яичных белков, взбитых в пену.

ВАФЕЛЬНО-ОРЕХОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Продукты для приготовления: 2 яичных белка, 250 г сахарной пудры, 250 г молотого ядра грецкого ореха, 3 ч. ложки крепкого черного кофе, миндаль для обкатки.

Продукты варить на пару до получения однородной густой массы. Горячую массу набирать чайной ложечкой и обкатывать в рубленом миндале.

Овальные бугорки положить на маленькие вафельные пластинки.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ПИРОГ II

Продукты для приготовления теста: 250 г муки, 250 г сахара, 250 г вареного картофеля, 100 г смальца, 1 яйцо, 1 порошок для печенья, 150 г молотого ядра грецкого ореха, тертая лимонная цедра, немного молока.

Для начинки: фруктовое повидло.

Тесто хорошо вымесить и 1/3 часть его отложить для оформления поверхности изделия. Остальное тесто раскатать скалкой в пласт, уложить в смазанный маслом противень и сверху покрыть фруктовым повидлом.

Из 1/3 части теста скатать тонкие жгутики и уложить их на повидло в виде сетки.

Пирог выпекать в горячей печи при средней температуре.

ПИРОГ С ШАРИКАМИ

Продукты для приготовления теста (первого): 250 г муки, 100 г маргарина,

1 яйцо, 1 порошок для печенья, тертая цедра и сок из 1 лимона, ванилин (по вкусу), 100 г сахара, немного молока (если тесто получится очень крутое).
Для начинки: *200 г сливового повидла.*

Замесить тесто средней консистенции и уложить его в смазанный маслом и посыпанный мукой противень. Сверху на тесто выложить густое сливовое повидло.

Продукты для приготовления теста (второго): 100 г муки, 100 г маргарина, 50 г сахара, 60 г молотого ядра грецкого ореха, немного корицы, несколько ложек молока.

Вымесить тесто, сформовать из него маленькие шарики и покрыть ими повидло.

Пирог выпечь при средней температуре, посыпать ванильным сахаром и еще горячим нарезать квадратиками или прямоугольниками.

МИНДАЛЬНЫЕ ЛЕПЕШКИ

Продукты для приготовления: *100 г миндаля, 150 г сахара, 100 г сливок, 10 г муки, 40 г лимонной корки в сахаре, шоколад.*

Миндаль очистить и нарезать длинной стружкой. Сахар, сливки, миндаль, муку и тонко нарезанную лимонную корку в сахаре смешать. При постоянном помешивании довести массу до кипения (но не кипятить).

Металлический лист смазать маслом и положить чайной ложкой на него тесто в виде бугорков на расстоянии 3—4 см друг от друга. Мокрой ложечкой сформовать из теста лепешки и выпекать при низкой температуре.

Выпеченные изделия горячими снять с листа ножом. Когда лепешки остынут, заглазировать их шоколадом.

МИНДАЛЬНЫЕ БУТОНЫ

Продукты для приготовления: *300 г муки, 1 пачка порошка для печенья, 80 г рубленого миндаля, 100 г сахара, 3 яйца, 80 г сливочного масла, молоко в количестве, необходимом для получения теста средней консистенции.*
Для начинки: *абрикосовое повидло; ванильный сахар для посыпки.*

Все продукты, предназначенные для приготовления теста, хорошо вымешать и

раскатать в пласт толщиной 3—4 мм. Из пласта нарезать квадраты, смазать их повидлом и положить в центре ядро грецкого или лесного ореха. Углы квадратов поднять кверху и плотно соединить так, чтобы они склеились на 1—0,5 см ниже кончиков.

Противень смазать маслом, посыпать мукой и выпечь бутончики при высокой температуре до румяного цвета.

При подаче на стол посыпать ванильным сахаром.

ПИРОГ С ФРУКТОВО-МИНДАЛЬНОЙ НАЧИНКОЙ

Продукты для приготовления теста: 250 г муки, 180 г смальца, 80 г сахара, 1 пачка порошка для печенья, 3 яичных желтка.

Для начинки: *фруктовое (абрикосовое или малиновое) повидло, 120 г сахарной пудры, 1/2 пачки ванильного сахара, 3 яичных белка, 120 г очищенного молотого миндаля.*

Из муки, смешанной с порошком для печенья, смальца, сахара, яичных желтков

вымесить тесто, раскатать скалкой в пласт толщиной 0, 5 см и положить в смазанный маслом и посыпанный мукой противень, намазать повидлом, а сверху покрыть начинкой. Начинку посыпать молотым миндалем (40 г) и выпечь изделие в печи до румяного цвета. Полуостывший пирог нарезать прямоугольными кусочками.

Способ приготовления начинки: сахарную пудру смешать с ванильным сахаром и по частям ввести в крепкую пену из яичных белков. Затем добавить к этой массе еще 80 г молотого миндаля.

ПИРОГ С ОРЕХОВОЙ ПОСЫПКОЙ

Продукты для приготовления теста: 280 г муки, 6 яиц, 1/2 пачки порошка для печенья, 8 ст. ложек сахарной пудры, 60 г маргарина, 50 г сметаны, 100 г абрикосового повидла, ванилин, 30 г ядра грецкого ореха.

Яичные желтки, муку, порошок для печенья, 2 ст. ложки сахарной пудры, топленый маргарин и сметану хорошо замесить, следя, чтобы тесто не получилось очень сухим.

Противень среднего размера смазать маслом, посыпать мукой и выпекать в нем тесто до светло-желтого цвета, т. е. до полуготовности. Затем противень с тестом вынуть из печи и дать остынуть коржу, после чего обильно смазать его абрикосовым повидлом или джемом.

6 яичных белков и 6 ст. ложек сахарной пудры взбить в пену и выложить ее на абрикосовое повидло, а сверху посыпать измельченным ядром ореха.

Пирог поставить в духовку и допекать при низкой температуре, пока верх хорошо зарумянится, и еще теплый нарезать ломтиками, кирпичиками, ромбиками (нарезать острым ножом, смоченным в воде).

МАЛИНА СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

Продукты для приготовления: бисквит, 300 г малины, 200 г сливок, 200 г сахара.

Для ванильного крема: 120 г сахарной пудры, 400 г молока, 2 яйца, 1 ст. ложка муки, ванилин, рюмочка коньяка или рома.

Из бисквита нарезать палочки, уложить их на дно глубокой стеклянной посуды, сверху положить целую малину (можно землянику), посыпать сахаром и покрыть половиной приготовленного ванильного крема. Затем снова чередовать палочки, малину, сахар и крем. Сверху выложить взбитые сливки и поставить изделие на лед или в холодильник.

Способ приготовления ванильного крема: в глубокой посуде сварить из сахарной пудры, молока, яиц, муки и ванилина густой крем и добавить к нему рюмочку коньяка или рома.

КУЛЬКИ СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

Продукты для приготовления: 80 г сахара, 80 г муки, 4 яйца, 400 г сливок, 250 г земляники, ванильный сахар.

Сахар, муку и яйца взбить в густую пену. Противень смазать маслом, посыпать мукой и чайной ложкой уложить в него тесто в виде бугорков на расстоянии 3—4 см друг от друга. Во время выпечки бугорки расплывутся в лепешки. Осторожно острым ножом снять их с противня и свер-

нуть в треугольные кульки. Это надо делать быстро, пока не остыли лепешки.

Кульки перед употреблением наполнить взбитыми с ванильным сахаром сливками, а сверху положить спелую землянику.

ПЫШКИ ИЗ КАПУСТЫ

Продукты для приготовления: 500 г мелко нашинкованной капусты, 50 г смальца, 100 г маргарина, 300 г муки, 100—200 г сметаны, соль, 1 яйцо.

Капусту стушить на смальце. Когда она остынет, смешать ее с мукой, маргарином и сметаной и вымесить тесто средней консистенции. Тесто раскатать в пласт толщиной 2—2, 5 см, вырезать из него круглые пышки и смазать их поверхность яйцом. Выпекать изделия при средней температуре.

На стол подать в теплом виде.

МИНДАЛЬНО-ЛИМОННЫЙ ПИРОГ

Продукты для приготовления теста: 250 г муки, 250 г молотого миндаля,

250 г сахара, 250 г маргарина, сок из 1/2 лимона, тертая цедра с 1 лимона, 1 яйцо, 3 яичных желтка.

Для начинки: фруктовое повидло.

Замесить тесто средней консистенции. 2/3 части теста уложить пластом в смазанный маслом и посыпанный мукой противень и намазать фруктовым повидлом. Из оставшегося теста скатать тонкие жгутики и положить их на повидло в виде сетки.

Пирог выпекать при средней температуре и еще теплым нарезать квадратиками или кирпичиками.

СДОБНЫЙ МИНДАЛЬНЫЙ ПИРОГ

Продукты для приготовления теста: 200 г муки, 140 г сливочного масла, 60 г сахара, 2 яичных желтка.

Для начинки: 3 яичных белка, 120 г молотого миндаля, немного ванилина, 180 г сахара, фруктовое повидло.

Из муки, сливочного масла, сахара и яичных желтков вымесить крутое тесто и оставить на доске на 20 — 30 мин. Затем

руками расправить его в пласт толщиной в палец, уложить в небольшой противень, смазанный маслом и посыпанный мукой, и намазать красным фруктовым повидлом. Сверху на повидло выложить миндальную начинку. Выпекать изделие при средней температуре. Пирог нарезать теплым, потому что остывший он ломается.

Способ приготовления начинки: 3 яичных белка взбить в крепкую пену и перемешать с молотым миндалем, сахаром и ванилином.

ОРЕХОВО-ШОКОЛАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Продукты для приготовления: *100 г муки, 4 яичных белка, 250 г сахара, 300 г молотого ядра грецкого ореха, 3 ложки какао, тертая лимонная цедра, молотая гвоздика и корица.*

Яичные белки вместе с сахаром взбить в пену, добавить остальные продукты (по рецепту) и хорошо вымесить. Из готовой массы сформовать шарики, уложить их в противень, смазанный маслом и посыпанный мукой, и выпекать при средней температуре.

Это печенье несколько недель сохраняется свежим.

ОРЕХОВО-ФРУКТОВЫЕ БАШЕНКИ

Продукты для приготовления теста: *210 г муки, 140 г маргарина, 70 г сахарной пудры, 2 яичных желтка.*

Для начинки: *150 г молотого ядра грецкого ореха, крепкая пена из 2 яичных белков, 120 г сахара, клубничное или вишневое варенье.*

Приготовить песочное тесто, раскатать скалкой в тонкий пласт и вырезать из него круглые коржики диаметром 3 см. На середину каждого кружочка положить начинку так, чтобы осталась из теста свободная кайма. Начинку посредине вдавить пальцем и в ямочку положить по одной клубнике или вишне.

Противень смазать маслом, посыпать мукой, уложить в него изделия и выпекать их при средней температуре до светло-коричневого цвета.

Способ приготовления начинки: молотый орех растереть с сахаром-песком и пеной из яичных белков.

ПЕЧЕНЬЕ "ДОМАШНЕЕ"

Продукты для приготовления: 600 г муки, 120 г маргарина, 250 г сахарной пудры, неполная чайная ложка соды, 1 пачка ванилина, 200 г сметаны.

Из всех продуктов замесить крутое тесто, раскатать скалкой в пласт толщиной 1 см, вырезать из него формочками для штамповки печенья разнообразные фигуры и уложить в противень (противень смазывать не надо).

Изделия выпекать при средней температуре. Только что выпеченное печенье твердое, но через несколько дней оно становится мягче. Сохраняется длительное время.

ОРЕХОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ С МАЛИНОВОЙ НАЧИНКОЙ

Продукты для приготовления теста: 250 г молотого ядра лесного ореха или миндаля, 6 яиц, 250 г сахара с ванилином.

Для начинки: малиновый джем; шоколад для глазировки.

Яйца взбить в пену и, слегка перемешивая, добавить к ним сахар с ванилином, молотое ядро лесного ореха (или миндаль). Наполнить этой массой длинную форму, смазанную маслом и посыпанную мукой. Тесто выпекать при низкой температуре. Готовый батон разрезать по горизонтали на два пласта, начинить малиновым джемом, а сверху заглазировать шоколадом (шоколад подогреть на пару).

ПРЯНИК ИЗ ЦУКАТОВ

Продукты для приготовления: 300 г муки, 5 яиц, 300 г сахара, 200 г молока, 300 г рубленого цуката, изюм.

Рубленый цукат и изюм хорошо смешать с мукой. Яичные желтки, сахар и молоко взбить в пену. Яичные белки также взбить в крепкую пену. К пене из яичных желтков, при беспрерывном помешивании, поочередно добавлять пену из белков и муку с цукатом и изюмом.

Противень смазать маслом, посыпать мукой, вылить в него массу и выпекать при низкой температуре. Пряник нарезать только остывшим.

ЧЕРНО-БЕЛЫЙ ПИРОГ

Продукты для приготовления: 200 г муки, 6 яиц, 200 г сахара, 200 г маргарина, 60 г шоколада.

Для начинки: фруктовое повидло; 50 г рубленого ядра грецкого ореха для посыпки.

Яичные желтки, сахар и маргарин взбить в пену и добавить к ней крепкую пену из яичных белков и муку.

Противень смазать маслом, посыпать мукой и выложить в него половину полученной массы. Сверху массу смазать небольшим количеством разжиженного повидла.

В оставшееся тесто добавить растопленный на пару шоколад (можно его заменить какао-порошком) и полученной темной массой покрыть повидло. Сверху пирог посыпать рубленым орехом. Выпекать при средней температуре, нарезать кирпичиками.

ПИРОГ "БАЛОВНИЦА"

Продукты для приготовления теста: 280 г муки, 140 г маргарина, 140 г сахара, 2 яйца, немного питьевой соды, молотой корицы и гвоздики.

Для начинки: фруктовое повидло.

Из всех продуктов, кроме повидла, вымесить тесто средней консистенции, 1/3 теста оставить для оформления поверхности изделия, а остальное уложить в противень, смазанный маслом и посыпанный мукой, и покрыть фруктовым повидлом. Из оставшегося теста скатать тонкие жгутики и положить их на повидло сеткой.

ШТАНГИ С КРАСНЫМ ПЕРЦЕМ

Продукты для приготовления: 110 г муки, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, красный перец, сыр.

Из муки и масла приготовить тесто, раскатать его в пласт и сложить. Этот процесс повторить 3—4 раза. Последний раз раскатать тесто скалкой в прямоугольный пласт и разрезать теплым ножом на штанги шириной 2 см, длиной 10 см. Штанги уложить на металлический лист и смазать их поверхность яйцом, предварительно размешав его с красным перцем (по вкусу), сверху посыпать тертым на терке сы-

ром. Смазывать поверхность яйцом нужно так, чтобы яичная масса не попала на бока штанги, иначе тесто не сможет равномерно подняться. Штанги с красным перцем выпекать в разогретой печи при высокой температуре.

Выход примерно 20 шт.

ПЕЧЕНЬЕ К ЧАЮ ИЗ СЫРА

Продукты для приготовления: 250 г молока, 80 г сливочного масла, 140 г муки, 3 яйца, 120 г тертого на терке сыра, соль.

Молоко вскипятить с маслом, всыпать в него муку и, помешивая, держать на огне до тех пор, пока масса не станет отделяться от стенок посуды. Продолжая размешивать, добавить к ней 3 яйца, тертый сыр и немного соли.

Массу выложить ложкой в смазанный маслом противень, сформовав лепешки, и выпекать длительное время. Первые 15 мин. дверцу духовки не открывать.

СЫРНЫЕ ВАФЕЛЬКИ

Продукты для приготовления: 50 г тертого сыра, 200 г сметаны, соль,

мука в количестве, нужном для получения жидкого теста, тмин.

Из всех продуктов приготовить тесто. Противень смазать сливочным маслом и положить в него тесто маленькими лепешками. Каждую лепешку посыпать несколькими зернышками тмина и выпекать изделия на нижнем огне.

БИСКВИТНЫЕ СУХАРИКИ

Продукты для приготовления: 10 яиц, 120 г сахара, 180 г муки, 70 г сливочного масла.

В глубокую посуду положить 5 яиц, 5 яичных желтков, всыпать сахар и массу хорошо взбить мутовкой. Посуду поставить на край плиты или на совсем слабый огонь и продолжать взбивать яичную массу до ее загустения, затем снять с плиты и интенсивно мешать до полного охлаждения.

К остывшей массе добавить муку и 50 г немного подогретого сливочного масла.

Форму средней величины для выпечки пряников смазать сливочным маслом,

посыпать мукой и заполнить бисквитной массой на 3/4 высоты.

Выпекать изделие при умеренной температуре.

Выпеченный бисквит выложить на сито и оставить до следующего дня, нарезать ломтиками толщиной 1 см, уложить плашмя на металлический лист и в горячей печи выпекать до светло-коричневого цвета.

Оставшиеся 5 яичных белков употребить для других целей.

МИНДАЛЬНАЯ СМЕСЬ

Продукты для приготовления: 700 г муки, 1 1/2 пачки порошка для печенья, 300 г сахара, 150 г мелко рубленного миндаля, щепотка соли, 150 г сливочного масла, 1 яйцо, молоко в количестве, необходимом для получения крутого теста.

Замесить тесто, поставить его на 1 час на расстойку, раскатать на доске скалкой в пласт толщиной 1 — 1, 5 см и вырезать различными формочками коржики.

Противень смазать маслом, посыпать мукой и выпекать печенье при средней температуре.

ПЕЧЕНЬЕ “ПИСЬМО”

Продукты для приготовления теста: *250 г муки, 250 г сливочного масла, 8 яичных желтков.*

Для начинки: *180 г сахара, 180 г чищеного молотого миндаля, 5 яичных желтков, 180 г изюма, 2 яйца, сок из 1/2 лимона.*

Вымесить тесто, сформовать из него 40 шт. шариков, накрыть полотенцем и поставить в холодное место на ночь. На следующий день шарики раскатать скалкой в тонкие коржи, на середину каждого положить чайной ложкой начинку и завернуть края теста в виде конверта.

Печенье выпекать при высокой температуре и еще горячим посыпать ванильным сахаром.

Способ приготовления начинки: сахар, яичные желтки, миндаль, 2 яйца, изюм и лимонный сок хорошо растереть.

КОРЖИ “РАВНОВЕСИЕ”

Продукты для приготовления: *250 г муки, 6 яиц, 250 г маргарина или сливочного масла, 250 г сахара.*

Сливочное масло, сахар и яичные желтки хорошо растереть, добавить к ним муку и растирать еще на протяжении 30 мин. Полученную массу осторожно перемешать со взбитыми в пену яичными белками и выложить в смазанный маслом, посыпанный мукой противень.

Выпеченный корж положить на доску и различными формочками вырезать печенье. Очень красивые коржики получаются, если их поверхность покрыть растопленным на пару шоколадом.

ВИШНЕВЫЙ ПИРОГ I

Продукты для приготовления теста: *220 г муки, 200 г сливочного масла, 280 г сахара, 6 яиц.*
Для начинки: *500 г вишен.*

Сливочное масло, сахар и яичные желтки взбить в пену, добавить к ней муку и пену из яичных белков.

Противень смазать маслом, посыпать мукой, вылить в него массу и выпекать. Через несколько минут противень вынуть из печи, на пирог разложить вишни с косточками и выпекать изделие до готовности.

Теплый пирог разрезать на кусочки размеромв спичечную коробку.

ПИРОГ С ВИНОГРАДОМ

Продукты для приготовления: *400 г муки, 250 г сливочного масла, 120 г сахара, лимонная цедра с 1/2 лимона, 2 яйца (из них 1 для смазывания изделия сверху).*
Для начинки: *100 г молотого ядра грецкого ореха, 100 г панировочных сухарей, 1250 г винограда, 50 г ликера, 200 г сахара; щепотка молотой корицы для посыпки пирога.*

Муку, сливочное масло, 120 г сахарной пудры, тертую лимонную цедру хорошо растереть, добавить яйцо, быстро вымесить тесто крепкой консистенции и поставить в холодное место на 60 мин.

Виноград очистить, промыть тщательно в проточной воде, высыпать в дуршлаг и хорошо сцедить воду. Затем положить в эмалированную кастрюлю, посыпать 120 г сахарной пудры, полить ликером и оставить на 30 мин. За это время виноград несколько раз перемешать деревянной ложкой.

Молотый орех смешать с панировочными сухарями, 80 г сахара и щепоткой молотой корицы.

Охлажденное тесто разделить на две неравные части. Большую часть раскатать в пласт, положить в смазанный маслом противень и выпекать до полуготовности, а затем охладить.

Теплый корж посыпать половиной порции ореховой смеси, покрыть виноградом и посыпать остатком ореховой смеси.

Вторую, меньшую, часть теста тоже раскатать, положить на начинку, а края кругом тщательно защипать, чтобы образовавшийся во время выпечки сок не вытекал в противень. Верхний пласт смазать яйцом, проколоть в нескольких местах вилкой и выпекать пирог при умеренной температуре 40—50 мин.

Остывший пирог нарезать квадратами и посыпать смесью сахарной пудры и молотой корицы.

ВИШНЕВЫЙ ПИРОГ II

Продукты для приготовления теста: *500 г муки, 200 г сахара, 120 г жира (маргарин, смалец или сливочное масло), 1 пачка порошка для печенья, 1 яйцо, тертая лимонная цедра, соль.*

Для начинки: 1000 г вишен, сахар, панировочные сухари.

Приготовить тесто средней консистенции (если оно получится очень крутое, надо добавить немного молока). 2/3 части теста уложить в противень, посыпать панировочными сухарями, а сверху положить мытую, без косточек вишню и посыпать 100 — 150 г сахара. Оставшееся тесто раскатать в тонкие жгутики и разложить их на вишни в виде крупной сетки. Перед выпечкой пирог смазать яичным желтком. Выпекать при средней температуре.

ПИРОГ С ВИШНЯМИ И ЧЕРЕШНЯМИ

Продукты для приготовления теста: *6 яиц, 200 г сахарной пудры, 150 г печенья, 1 чайная ложка молотой корицы.*

Для начинки: 250 г черешен, 250 г вишен.

Яичные белки взбить в пену, добавить к ней сахарную пудру, желтки, молотое печенье и корицу.

Половину полученной массы вылить в противень, дно которого нужно покрыть заранее промасленной бумагой.

Черешни и вишни (без косточек) перемешать и выложить на тесто. Затем вылить оставшуюся массу и разровнять ее.

Пирог выпекать при средней температуре и еще теплым разрезать на порции.

ПИРОГ С ШОКОЛАДНОЙ НАЧИНКОЙ

Продукты для приготовления теста: *300 г муки, 200 г маргарина, 100 г сметаны, 1 яичный желток, щепотка питьевой соды, ванильный сахар для посыпки.*

Для начинки: *3 яйца, 3 ст. ложки сахара, 50 г шоколада, 150 г миндаля.*

Вымесить тесто, раскатать в корж, положить его в противень и выпекать до готовности. Холодный корж разрезать по горизонтали пополам, начинить шоколадной начинкой, посыпать ванильным сахаром и нарезать квадратиками или кирпичиками.

Способ приготовления начинки: яичные желтки хорошо растереть с сахаром, добавить к ним растопленный шоколад, молотый миндаль и крепкую пену из яичных белков. Массу слегка перемешивать.

АНИСОВЫЙ БАТОН К ЧАЮ

Продукты для приготовления: *150 г сахара, 200 г муки, 1/2 пачки порошка для печенья, 30 г аниса, 30 г изюма, 4 яйца.*

Сахар, 2 яйца, 2 яичных желтка взбить в пену, осторожно добавить муку, перемешанную с порошком для печенья, анис, изюм и взбитый в крепкую пену белок 2 яиц.

Форму для выпечки батонов смазать смальцем, посыпать мукой, анисом и уложить в нее тесто. Выпекать батон при высокой температуре. Перед подачей к чаю или кофе нарезать тонкими ломтиками.

КАКАО-КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЕЧЕНЬЕ С АБРИКОСОВОЙ НАЧИНКОЙ

Продукты для приготовления: *500 г муки, 150 г смальца, 200 г картофеля, 220 г сахара, 1 пачка порошка для печенья, 2 яйца, 2 ст. ложки какао, 1/2 пач-*

ки ванильного сахара, абрикосовое повидло, миндаль.

Из муки, смальца, протертого вареного картофеля, сахара, порошка для печенья, яиц, какао и ванильного сахара вымесить тесто средней консистенции и сформовать из него шарики величиной с грецкий орех. Середину шариков немного вдавить пальцем. В ямочку положить абрикосовое повидло и очищенный миндаль.

Изделия выпекать при средней температуре.

МИНДАЛЬНОЕ АССОРТИ

Продукты для приготовления: 100 г сливочного масла, 2 яйца, 50 г сахара, 60 г очищенного измельченного миндаля, тертая цедра с 1/2 лимона, 200 г муки, 1/2 пачки порошка для печенья.

Взбитое в пену сливочное масло, круто сваренные яичные желтки и сахар тщательно размешать, добавить остальные продукты (немного миндаля оставить для посыпки) и все хорошо вымесить.

Готовое тесто раскатать на доске скалкой в тонкий пласт и вырезать из него разными формочками печенье.

Противень смазать маслом, уложить коржики, поверхность их смазать яичным желтком, посыпать сахаром-песком и миндалем.

Изделия выпекать в печи при температуре выше средней до румяного цвета.

ШОКОЛАДНЫЕ ЖЕЛУДИ

Продукты для приготовления: 1 яйцо, 80 г сливочного масла, 70 г сахара, 1/2 пачки ванильного сахара, 180 г муки, 1/2 пачки порошка для печенья, шоколад, миндаль.

Из всех продуктов, кроме шоколада и миндаля, вымесить тесто средней консистенции, сформовать из него изделия, величиной и формой напоминающие шелковичный кокон.

Изделия выпекать в смазанном маслом противне при высокой температуре. Один конец выпеченного кокона обмакнуть в жидкий шоколад.

Миндаль нарезать длинными ломтиками толщиной в спичку и вставить в шоколадный конец кокона.

Готовые шоколадные желуди — вкусное печенье к чаю.

"ЛУННЫЕ РОЖКИ"

Продукты для приготовления: 150 г сливочного масла, 3 яйца, 150 г сахарной пудры, 40 г очищенного молотого миндаля, 150 г муки-крупчатки.

Масло, 3 яичных желтка и сахар растереть в пену, добавить взбитые в крепкую пену 3 белка, миндаль и муку-крупчатку. Тщательно все размешать, положить тесто в противень и выпекать при средней температуре. Когда пласты в противне остынут, формочкой в виде луны вырезать печенье.

Готовое печенье сверху посыпать сахаром-песком.

Выход — 40 шт.

ЛИМОННЫЕ ПЫШКИ

Продукты для приготовления теста: 300 г муки, 120 г маргарина, 3 яичных

желтка, 120 г сахара, тертая цедра с 1 лимона, лимонный сок из 1/2 лимона. Для посыпки: миндаль с сахаром.

Замесить крутое тесто, раскатать скалкой в пласт толщиной 0, 5 см, вырезать из него круглые пышки, смазать их яйцом и посыпать миндалем с сахаром. Пышки выпекать при средней температуре.

РУЛЕТ "ПОСЛЕОБЕДЕННЫЙ ЧАЙ"

Продукты для приготовления: 5 яиц, 200 г сахара, 1/2 пачки ванильного сахара, 30 г какао, 200 г муки, 1/2 пачки порошка для печенья, абрикосовое повидло.

5 яичных желтков, сахар и ванильный сахар взбить в крепкую пену (взбивать примерно 30 мин.), продолжая вымешивать, всыпать какао и муку, соединенную предварительно с порошком для печенья. Муку всыпать постепенно, за несколько приемов. К массе добавить крепкую пену из 5 яичных белков.

Тесто вылить в противень, покрытый бумагой, и выпекать при высокой температуре. Еще горячий пласт густо покрыть

абрикосовым повидлом и скатать в рулет. Горячий рулет завернуть в бумагу и оставить в ней, пока остынет тесто.

Перед употреблением рулет нарезать тонкими ломтиками и обильно посыпать ванильным сахаром.

ПЕЧЕНЬЕ С ШАРИКОМ

Продукты для приготовления: *300 г муки, 1 пачка порошка для печенья, 200 г смальца или сливочного масла, 80 г сахарной пудры, 2 яйца, 1/2 пачки ванильного сахара, фруктовое повидло.*

Приготовить тесто средней консистенции и сформовать из него шарики — половину величиной с грецкий орех, а вторую половину — величиной с лесной орех. Большие шарики немного расплющить, пальцем сделать углубление в центре и наполнить его вишневым или малиновым повидлом (1/2 чайной ложки). Сверху положить маленький шарик.

Печенье уложить в смазанный маслом и посыпанный мукой противень, смазать яичным желтком и выпекать при средней температуре.

УГОЛЬНИКИ С ПОВИДЛОМ

Продукты для приготовления теста: *250 г муки, 130 г сахара с ванилином, 40 г топленого маргарина, питьевая сода, 1 яйцо, 1 яичный желток, 100 г сметаны.*

Для начинки: *любое повидло.*

Приготовить тесто, раскатать скалкой в пласт толщиной 2—3 мм и обыкновенной теркой нажать на его поверхность, чтобы на тесте образовались мелкие дырочки.

Формочками для штамповки печенья нарезать равное количество треугольников и четырехугольников, уложить их на металлический лист, смазанный маслом и посыпанный мукой, и выпекать до готовности.

Выпеченные изделия склеить по два (треугольник с четырехугольником) фруктовым повидлом.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА

СДОБНАЯ СЛОЙКА С КРЕМОМ

Продукты для приготовления теста: *300 г муки, 280 г сливочного масла, сок из 1/2 лимона или чайная ложка уксуса, 1 яйцо, 50 г соли.*

Для крема: *4 яйца, 120 г сахара, ванилин, 100 г муки, 1 л молока.*

250 г сливочного масла смешать с 80 г муки, сформовать массу в виде кирпича и поставить в холодное место.

Из оставшейся муки, 30 г сливочного масла, 1 яйца, уксуса и соленой воды вымесить тесто средней консистенции. Тесто месить на доске до образования пузырей, накрыть салфеткой и оставить на 20—25 мин.

Выстоявшееся тесто раскатать скалкой в толстый пласт, положить на его середину холодный кирпич из масла и муки,

завернуть все 4 стороны пласта наверх и раскатать в толстый пласт. При этом надо следить, чтобы кирпич из масла равномерно распределился по тесту. Пласт сложить в три слоя в виде прямоугольника и поставить на 20—25 мин. в холодное место, после чего раскатать в толстый пласт, еще раз сложить в три слоя и поставить на 10—15 мин. в холодное место.

Готовое тесто разрезать на две части, раскатать в пласты по размеру противня, проколоть вилкой и выпекать до румяного цвета. Выпеченный корж осторожно, чтобы не поломать, снять на доску.

Один корж покрыть кремом и сверху уложить второй. Поверхность изделия посыпать ванильной сахарной пудрой. Готовый пирог нарезать квадратиками.

Способ приготовления крема: 4 яичных желтка, 60 г сахара, ванилин, 100 г муки хорошо размешать с 200 г холодного молока и при непрерывном помешивании влить в 800 г кипящего молока. Когда вся масса закипит, снять ее с огня и смешать со сладкой пеной из яичных белков (4 яичных белка и 60 г сахара).

ПИРОГ СО СЛИВАМИ

Продукты для приготовления теста: *600 г муки, 20 г дрожжей, 400 г сметаны, 2 яичных желтка, 30 г рома, 180 г смальца или 200 г сливочного масла (маргарина), 60 г сахара, соль.*

Для начинки: *2 кг слив (венгерки), 200 г сахара, 60 г молотого ядра грецкого ореха, 120 г панировочных сухарей, корица, гвоздика.*

Жир растереть с мукой. Соль, сахар и дрожжи развести в сметане. В муке сделать воронкообразное углубление, влить в него сметанную массу, ром, 2 яичных желтка и вымесить тесто средней консистенции Если тесто получится крутое, добавить немного сметаны.

Вымешенное тесто раскатать в пласт толщиной 1 см, сложить втрое, накрыть салфеткой и оставить на доске на 25—30 мин. Охлажденное тесто вновь раскатать, сложить и опять охлаждать не менее 30 мин. И так три раза.

Затем тесто разрезать на две части, каждую раскатать в пласт толщиной 1 см, уложить один из них в смазанный жиром противень, смазать яичным белком и про-

сушить. Далее тесто в противне посыпать панировочными сухарями, 100 г сахара, 60 г молотого ореха, сверху положить сливовую начинку и покрыть вторым пластом. Поверхность изделия смазать жиром. Выпекать в горячей печи.

Готовый пирог посыпать ванильным сахаром и нарезать квадратиками.

Способ приготовления начинки: из 2 кг слив вынуть косточки, а мякоть перемешать со 100 г сахара, корицей, гвоздикой (по вкусу).

ПЫШКА НА ШКВАРКАХ

Продукты для приготовления: *300 г муки, 80 г шкварок, 100 г смальца, 2 яичных желтка, 15 г разбавленных в сметане дрожжей, неполная чайная ложка соли, сметана.*

Из всех продуктов (шкварки мелко посечь) вымесить тесто на сметане. Когда оно уже не будет приставать к рукам и станет мягче, чем тесто для пирога, раскатать его скалкой и сложить. Процесс повторить 3 раза с интервалами перед раскатыванием в 15 мин. Последний раз тесто раскатать в пласт толщиной в 2 пальца и вырезать из него пышки. На поверхности

ножом сделать крупную сетку и смазать яичным желтком. Пышки выпекать при высокой температуре.

СЛОЕНЫЙ РУЛЕТ С КАПУСТОЙ

Продукты для приготовления теста: *300 г муки, 1 яйцо (1/2 яйца в тесто, 1/2 – для смазывания), 120 г смальца.*
Для начинки: *1200 г капусты, немного сахара, молотого черного перца, муки, соли, лук.*

Приготовить обычным способом слоеное тесто, вытянуть его в пласт и оставить сохнуть.

Головку свежей капусты очистить от верхних листьев, вырезать кочан, острым ножом тонко нарезать, посолить и оставить в миске на 30 мин. после чего хорошо отжать.

1 ст. ложку смальца растопить в кастрюле, добавить 1 ст. ложку сахарной пудры и кипятить в течение 1 мин. Когда сахар станет коричневого цвета, добавить жир, мелко нарезанный лук (одну маленькую луковицу или половину большой), капусту, молотый черный перец и, часто помешивая, поджарить.

Подсохший слоеный пласт полить топленым смальцем, покрыть капустой и скатать в рулет.

В противень, смазанный смальцем, уложить рулет, смазать его поверхность смальцем, яйцом и выпекать в горячей печи до образования румяной корочки.

СЛОЕНЫЙ ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ

Продукты для приготовления теста: *300 г муки, щепотка соли, 1 яйцо (1/2 яйца в тесто, 1/2 — для смазывания), 100 г смальца.*

Для начинки: *1200 г яблок, 50 г панировочных сухарей, 50 г молотого ядра грецкого ореха, 100 г сахара, щепотка молотой корицы, ванильный сахар для посыпки.*

Вытянутый тонкий, как папиросная бумага, слоеный пласт после подсушивания посыпать мелкими панировочными сухарями и полить топленым смальцем.

Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину, нарезать тонкими ломтиками и выложить ровным слоем на тесто, сверху посыпать молотым орехом или миндалем и смесью сахарной пудры с корицей. Укладывая начинку на тесто, нужно учесть, что подготовленный к выпечке пирог (после завертывания наверх краев и защипывания их) по величине должен соответствовать противню, в котором он будет выпекаться.

Тесто уложить в смазанный смальцем противень, смазать топленым жиром, яйцом и в горячей печи выпекать до образования румяной корочки.

Готовый пирог посыпать ванильным сахаром.

СЛОЕНЫЕ ПЫШКИ НА ШКВАРКАХ

Продукты для приготовления: *400 г муки, 1 пачка порошка для печенья, 2 яичных желтка, 2 ст. ложки крепкого рома, щепотка черного перца, соль (по вкусу), молоко, 250 г шкварок.*

Из всех продуктов (кроме шкварок) вымесить тесто средней консистенции, раскатать его скалкой в пласт толщиной 1,5 см, смазать теплым топленым смальцем и посыпать молотыми шкварками. Тесто сложить и снова раскатать. Этот процесс повторить 4—5 раз, а перед последней раскаткой поставить его на 30 мин. в хо-

лодное место. Остывшее тесто раскатать в пласт толщиной 2 см.

Круглой формой вырезать пышки и смазать их яичным желтком. Ножом на поверхности кружков сделать сетку.

Изделия выпекать при высокой температуре.

СЛОЕНЫЕ СДОБНЫЕ РОЖКИ

Продукты для приготовления теста: *400 г муки, 100 г смальца, 100 г маргарина, 4 яичных желтка, 200 г сметаны, щепотка соли.*

Для начинки: *200 г грецкого ореха, 4 яичных белка, 200 г сахара.*

Приготовить тесто средней консистенции и разделить его на четыре части. Каждую часть раскатать в тонкий пласт, смазать топленым смальцем, оставленным от 100 г, и скатать в рулет. Рулет разрезать на 15 кусков, раскатать скалкой, положить на каждый из них начинку из сладкого ореха и сформовать в виде рожков.

Поверхность изделий не смазывать. Выпекать в горячей печи.

Способ приготовления начинки: молотый орех и сахар перемешать слегка с 4 яичными белками, взбитыми в пену.

СЛОЁНЫЙ РУЛЕТ

Продукты для приготовления теста: *400 г муки, 120 г смальца, 1 яйцо, немного уксуса, теплая соленая вода.*

Для начинки: *6 яиц, 1250 г яблок, 1 лимон, 350 г сахара, 100 г рома, 1 апельсин, 120 г муки, ванилин.*

Из 400 г муки, 20 г смальца, 1 яйца, уксуса, теплой соленой воды вымесить слоеное тесто, смазать топленым смальцем, накрыть салфеткой и оставить на доске. Затем тесто вытянуть в тонкий пласт на посыпанной мукой скатерти, высушить и снова смазать топленым смальцем.

Из 6 яиц, 120 г сахара, 120 г муки, лимонного сока приготовить бисквитную массу, разделить ее на 20 частей и разложить на растянутом пласте бугорками на одинаковом расстоянии (6—8 см) друг от друга. В каждый бисквитный бугорок вдавить по половинке небольшого очищенного яблока мягкого сорта.

Слоеный пласт осторожно скатать и уложить полученный рулет в смазанный противень. Поверхность изделия смазать топленым смальцем и выпекать до румяного цвета.

Из оставшегося сахара, 200 г воды, ванилина сварить сироп, охладить и добавить к нему апельсинный и лимонный соки, тертую апельсинную и лимонную цедру, ром.

Этим раствором пропитать пирог.

РУЛЕТ С ТВОРОГОМ

Продукты для приготовления теста: 500 г муки, 20 г смальца, 1 яйцо, 1 чайная ложка уксуса и теплая соленая вода (количество, необходимое для теста средней консистенции), 150 г смальца для смазывания теста и 30 г панировочных сухарей.

Тесто хорошо вымесить до образования пузырей, сформовать из него несколько круглых булок, уложить их на посыпанное мукой чистое полотенце, смазать поверхность топленым смальцем во избежание трещин, накрыть теплой кастрюлей и оставить на 10—15 мин. Каждую часть выстоявшегося теста раскатать в тонкий пласт, просушить, густо смазать топленым смальцем и посыпать панировочными сухарями.

На 1/3 часть пласта положить начинку и с помощью полотенца, на котором лежит тесто, скатать тугой рулет.

Противень смазать смальцем, уложить в него рулеты, покрыть их поверхность топленым смальцем и выпекать в горячей печи до румяного цвета.

Продукты для начинки и способ ее приготовления:

600 г свежего творога протереть через дуршлаг, перемешать с 300 г сметаны, 4 яичными желтками, тертой лимонной цедрой, 100 г сахара, 50 г отборного изюма и сладкой пеной из яичных белков (4 белка, 50 г сахара).

РУЛЕТ С МИНДАЛЬНОЙ НАЧИНКОЙ

Вымесить тесто (см. “Рулет с творогом”).

Для начинки: *200 г белого молотого миндаля, 200 г крошек песочного печенья или коржа, 6 яиц, 1 л молока, 200 г сахара, ванилин, тертая лимонная цедра, 50 г муки, 50 г ликера.*

Яичные желтки хорошо размешать со 100 г сахара, 50 г муки, ванилином, 200 г холодного молока и, непрерывно помешивая, залить эту массу в кипящее молоко. Когда молоко еще раз закипит, снять его с огня и смешать с крепкой пеной из яичных белков и 100 г сахара, молотым миндалем, печеньем, ликером и тертой лимонной цедрой.

1/3 часть вытянутого в очень тонкий, равномерный пласт теста покрыть приготовленной миндально-яичной начинкой и с помощью полотенца, на котором раскатывали тесто, скатать тугой рулет.

Противень смазать жиром, уложить в него рулеты (их три), смазать топленым смальцем и выпекать изделия при высокой температуре.

РУЛЕТ С ОРЕХОВОЙ НАЧИНКОЙ

Вымесить тесто (см. "Рулет с творогом"). ***Для начинки:*** *1 л молока, 4 яйца, 200 г ядра грецкого ореха, 2 г корицы, тертая лимонная цедра, 60 г муки, 200 г сахара, 50 г изюма, 30 г панировочных сухарей.*

4 яичных желтка, 100 г сахара, 60 г муки, 200 г холодного молока хорошо размешать и, непрерывно помешивая, залить в кипящее молоко. Когда масса вскипит, снять ее с огня.

Яичные белки и 100 г сахара взбить в крепкую пену и вместе с молотым ядром ореха, корицей, тертой лимонной цедрой и изюмом смешать с молочной массой.

1/3 часть смазанного жиром и посыпанного сухарями пласта покрыть начинкой и скатать при помощи полотенца в рулет.

Противень смазать жиром, уложить в него рулеты, покрыть поверхность жиром и выпекать изделия при высокой температуре до румяного цвета.

РУЛЕТ С МАКОВОЙ НАЧИНКОЙ

Вымесить тесто (см. "Рулет с творогом"). ***Для начинки:*** *200 г мака, 200 г сахара, 50 г сухарей, 5 г молотой корицы, несколько штук растертой в ступке гвоздики, 100 г сливок, 50 г изюма.*

Мак, сахар, сухари, корицу, гвоздику хорошо размешать, добавить изюм и снова слегка размешать. Тесто покрыть начинкой, полить сливками и скатать в рулет. Выпекать так же, как слоеные пироги с творогом, орехом, миндалем.

ТОРТЫ

ЭКЗОТИКА

Для теста: 4 яйца, 1 стакан сахара, 1 стакан муки.

Для крема: 40 г желатина, 1 стакан молока, 300 г сливочного масла, 10 яиц, 2 стакана сахара, 1 ст. ложка муки, ванилин.

Для глазури: 5 ст. ложек какао, 3 ст. ложки молока, 1/2 стакана сахара, 50 г сливочного масла.

Яйца взбивают с сахаром, добавляют муку, размешивают. Готовое тесто выпекают на среднем огне 30 минут. Бисквит делят на две части, на одну часть наносят начинающий застывать крем, накрывают вторым бисквитом. Верх и бока торта покрывают глазурью.

Крем: желатин разводят в 150 г теплой воды, настаивают 30 минут. Желтки растирают со стаканом сахара, вливают молоко, размешивают, всыпают муку, размешивают, на водяной бане доводят до кипения.

Массу охлаждают и добавляют растертое масло, ванилин. Взбивают крем венчиком.

Желатин подогревают, процеживают, немного охлаждают.

Белки взбивают со стаканом сахара, выливают к ним желатин, тщательно перемешивают. Смешивают крем и белковую массу.

Глазурь: все компоненты смешивают и доводят до кипения.

МЕЧТА

Для теста: 5 яиц, 200 г сахара, 8 ст. ложек картофельного крахмала, 3 ст. ложки какао, 1 ч. ложка пекарского порошка.
Для пропитки: черный кофе.
Для начинки: 0,25 л 35-процентных сливок, 3/4 стакана крепкого кофе, 2 ст. ложки сахара, 2 ч. ложки желатина.
Для украшения: 1/2 стакана 35-процентных сливок, зерна кофе.

Яичные белки взбивают, добавляют 2 — 3 ст. ложки сахара и взбивают до образования крепкой пены. Яичные желтки взбивают с оставшимся сахаром. Картофельный крахмал смешивают с какао и пекарским порошком, или порошком для печенья, и добавляют к желткам попеременно со взбитыми сливками. Тесто выкладывают сразу на смазанный маслом противень или положенную на него пергаментную бумагу и выпекают в духовке со средним жаром. Охлажденную основу разрезают на четыре части.

Для приготовления ***крема*** замачивают желатин в холодном кофе и, когда он набухнет, разводят на водяной бане. Сливки взбивают с сахаром, охлажденный кофе вливают, помешивая, тонкой струйкой.

Пласты основы слегка пропитывают сладким кофе, кладут один на другой, соединив их полузастывшим кремом. На торт кладут взбитые сливки и украшают кофейными зернами.

При желании кофейные зерна можно покрыть карамельным сиропом. Для этого подрумянивают на чистой сковороде 2 ст. ложки сахара, добавляют немного кипятка и быстро смешивают. Кофейные зерна опускают в горячую сахарную карамель, сразу вынимают и оставляют на тарелке охлаждаться.

ДАМСКИЙ КАПРИЗ

Для теста: *2 яйца, 1 стакан сахара, 2 ч. ложки негашеной соды без верха, 2 ст. ложки меда, 2 ст. ложки сливочного масла.*

Для крема: *6 ст. ложек сахара, 1 ст. ложка какао, 5 ст. ложек воды, 250 – 300 г сливочного масла.*

Все продукты для теста кладут в кастрюлю и растирают. Кастрюлю ставят на водяную баню, добавляют стакан муки при интенсивном помешивании, добавляют еще стакан муки. Делают 8 лепешек. Лепешки накалывают ножом. Лист посыпают мукой и выпекают 1,5—2 минуты.

Приготавливают *крем:* сахар, какао и воду – все размешивают и кипятят. Добавляют сливочное масло и теплую смесь.

Смазывают кремом все коржи, верх и бока – крошкой.

ОЛЬГА

Для теста: *мука – 2 стакана, яйца – 6 шт., сахарный песок – 2 стакана,*

сметана – 2 стакана, сода –1ч. ложка, какао-порошок – 2 ст. ложки.

Для крема: *сливочное масло – 300 г, сахарный песок – 1 стакан, яйца – 4 шт., молоко – 1/2 стакана, орехи – 200 г.*

Растереть яйца с сахарным песком, влить сметану, добавить соду и муку. Все тщательно перемешать и замесить тесто. Разделить его на две части. В одну часть добавить какао. Выпечь коржи при температуре 180 – 200°С.

Остывшие коржи разрезать горизонтально на две части, промазать кремом, чередуя по цвету. Боковые стороны покрыть кремом, верх торта залить глазурью.

Для приготовления *крема* сварить молочный сироп из сахарного песка, молока и яиц.

Для этого сахарный песок растворить в молоке, довести до кипения. Отдельно взбить яйца, и, не прерывая взбивания, влить тонкой струйкой горячее молоко с сахарным песком. Всю массу довести до кипения, затем охладить молочный сироп

до комнатной температуры. Взбить масло и, не прекращая взбивания, небольшими порциями влить в него охлажденный молочный сироп и взбивать до получения пышной массы. Всыпать орехи, тщательно перемешать.

АЛЕНУШКА

Для теста: 2 желтка, 1/2 стакана сметаны, 1 стакан сахара, 100 г сливочного масла, 1/5 ч. ложки соли, ванильный сахар, 4 стакана муки.

Для начинки: 200 г варенья, тертых яблок или изюма.

Яйца растирают с сахаром, добавляют сметану, соду, соль, ванильный сахар, муку, натертое на терке масло. Осторожно смешивают до состояния мелкой крошки. Делят массу пополам, одну часть кладут в форму, сверху начинку из варенья, тертых яблок или изюма. Накрывают второй частью, ставят в нежаркую духовку на 30 минут. 2 белка взбивают с 3 ложками сахара и покрывают торт, ставят в духовку на 5 минут.

НАСТЯ

Для теста: 3 яйца, 1 стакан сахара, 1 стакан сметаны, 1 ч. ложка соды, уксус, 1,5 стакана муки, ванилин.

Для крема: 150 г масла, 1 банка сгущенного молока, 200 г чернослива, 1 стакан очищенных грецких орехов.

Для глазури: 2 ст. ложки сметаны, 2 ч. ложки какао, 3 ст. ложки сахара, 50 г сливочного масла.

Яйца взбивают с сахаром до образования пышной массы, вливают сметану, добавляют соду, погашенную уксусом, муку, щепотку ванилина. Все перемешивают до образования однородной массы, разогревают несильно духовку вместе с формой. Форму вынимают, смазывают маслом, посыпают мукой и выливают на нее тесто. Выпекают 40 минут, пока тесто не приобретет коричневый цвет.

Крем делают так: масло взбивают со сгущенным молоком, чернослив заливают на 1 час горячей водой, мелко нарезают, грецкие орехи прокаливают на сковороде. Готовый корж разрезают на 2 части, нижнюю

обильно смазывают кремом, накрывают верхним коржом и покрывают глазурью.

Глазурь приготавливают так: сметану кипятят до загустения, прибавляют какао, сахар, сливочное масло и снова кипятят до загустения.

АЛЕКСАНДРА

Для теста: панировочные сухари — 1/2 стакана, яйца — 7 шт., сливочное масло — 100 г, сахарная пудра — 1 стакан, шоколад — 50 г, миндальные орехи по желанию.
Для начинки: сливочное масло — 150 г, сахарная пудра — 3/4 стакана, яйцо — 1 шт., коньяк — 1 ст. ложка.
Для глазури: сахарный песок — 1 стакан, шоколад — 30 г, масло сливочное — 10 г, взбитые сливки для украшения.

Тщательно растереть сахарную пудру, желтки и сливочное масло, добавить размягченный шоколад, молочный миндаль, все перемешать. Осторожно ввести взбитые белки и панировочные сухари. Тесто выложить в смазанную маслом и слегка посыпанную мукой форму. Выпечь при температуре 190 — 200°С. Испеченную и охлажденную основу разрезать на два коржа.

Для приготовления ***начинки*** взбить сливочное масло с сахарной пудрой, яйцом и коньяком.

Выложить на нижний корж начинку, накрыть верхним пластом и полить шоколадной глазурью.

Для приготовления ***глазури*** сахарный песок вскипятить в небольшом количестве воды, добавить размягченный шоколад и масло и снова вскипятить.

Поверхность покрытого глазурью торта украсить взбитыми сливками.

МАЛИНКА

Для теста: мука —1,5 стакана, сахарный песок — 1 стакан, яйца — 4 шт., сода — 1/4 ч. ложки, ванильный сахар — 1 пакетик.
Для малиновой начинки: малина — 300 г, фруктовый сироп — 1 стакан, желатин — 1 ч. ложка.
Для шоколадной начинки: сливки — 1 стакан, шоколад — 50 г, ванильный сахар — 1/2 порошка.

Взбить желтки, горячую воду, сахарный песок (2/3 указанного количества) и ванилин. Добавить отдельно взбитые с оставшимся сахарным песком белки, а затем соду. Все осторожно перемешать. Полученное тесто выложить в форму, смазанную маслом и выложенную пергаментной бумагой. Выпекать при температуре 180 — 200°С в течение 30 — 35 минут. Охлажденный бисквит разрезать по горизонтали на три равные части.

Для приготовления ***малиновой начинки*** смешать малину и фруктовый сироп, затем добавить распущенный в воде желатин, хорошо перемешать до полного его растворения.

Нижнюю лепешку торта промазать малиновой начинкой, положить на нее вторую лепешку и смазать ее заранее приготовленным шоколадным кремом. После этого накрыть торт третьей лепешкой и украсить взбитыми сливками.

Для приготовления шоколадной начинки вскипятить сливки с шоколадом, охладить и поставить в холодильник на сутки. Затем добавить в сливки ванильный сахар и взбить все в крутую пену.

ЛЮДМИЛА

Для безе: 8 белков, 2 стакана сахарного песка.
Для крема: по 100 г сливочного масла и какао-порошка.

Взбить белки с сахаром. Испечь 4 коржа. После охлаждения положить их один на другой, прослоив кремом, слегка подавить на них. Поверхность и края торта аккуратно намазать кремом и нанести рисунок. Торт поставить на 2 часа в холодильник.

ЕВА

Для теста: 6 яиц, по 1,25 стакана сахарного песка и муки.
Для крема: 6 яиц, 500 г сливочного масла, 1 стакан молока, 2 ст. ложки какао-порошка, по 2 стакана очищенных орехов фундук и сахарного песка, ванилин.
Для карамели: 250 г сахарного песка.
Вишневый ликер, несколько "пьяных" вишен.

Желтки растереть добела с сахаром, всыпать муку, добавить взбитые в крутую пену белки, осторожно перемешать всю массу ложкой сверху вниз.

Приготовить маленькие тарталетки, смазать их обильно маслом и посыпать мукой. На дно каждой формочки положить по 1 ч. л. теста. Большой железный лист с приготовленными тарталетками поставить в хорошо нагретый духовой шкаф и вынуть, когда они подрумянятся. Из оставшегося теста испечь корж. Все испеченные в тарталетках бисквитики нижней стороной обмакнуть в остывший крем и обвалять в нарубленных поджаренных орехах. Поверх орехов смазать тонким слоем карамели. Масло растереть до консистенции густой сметаны, втереть остывший крем в какао, добавить ванилин в белки.

Бисквитный корж пропитать вишневым ликером, разведенным кипяченой водой, смазать кремом, а сверху расположить вплотную друг к другу глазированные бисквитики, положив на каждый из них снизу по 1 ч. л. того же крема, вдавив в него несколько "пьяных" вишен.

Оставшимся кремом украсить торт сверху по линиям соприкосновения бисквитиков и с боков.

Приготовление ***крема***. Желтки растереть с сахаром добела, всыпать какао и влить горячее молоко. Поставить на пар и, помешивая, довести смесь до густоты сметаны.

ОЖИДАНИЕ

Для теста: *мука — 1 стакан, яйца — 7 шт., вода — 1/2 стакана, сахарная пудра — 2 стакана, миндаль — 1/2 стакана, сода — 1/4 ч. ложки*

Для начинки: *масло сливочное — 250 г, сахарная пудра — 2 стакана, миндаль — 1/2 стакана, коньяк — 1 ст. ложка, молоко — 1 ст. ложка, какао —3 ч. ложки, варенье из смородины, взбитые сливки.*

Взбить до загустения желтки, сахарную пудру и кипяток. В массу всыпать измельченный миндаль и перемешать. Взбить до густой пены белки и осторожно ввести их в ранее приготовленную массу вместе с мукой, смешанной с содой. Разделить тесто пополам и выложить в две одинаковые формы, смазанные маслом и обсыпанные мукой. Выпекать при умеренной температуре.

Готовые и охлажденные коржи разрезать пополам, покрыть начинкой, потом вареньем и соединить. Сверху и с боков торт промазать начинкой и украсить взбитыми сливками.

Для приготовления ***начинки*** растереть масло с сахарной пудрой до густой пены, добавить измельченный миндаль, коньяк, сваренное на молоке и охлажденное какао. Все хорошо перемешать.

ПАРУС

Для теста: *мука — 1/2 стакана, крахмал — 1/2 стакана, яйца — 3 шт., вода — 3 ст. ложки, сахарный песок — 3/4 стакана, лимонная цедра —1 ч. ложка, сода — 1/4 ч. ложки*

Для крема: *сливочное масло — 150 г, сахарный песок — 1/2 стакана, кофе — 1 стакан, молоко — 2 стакана, какао — 1 ст. ложка, крахмал — 1/2 стакана.*

Растереть желтки с сахарным песком (3/4 указанного количества) и солью, постепенно подливая при этом горячую воду, до образования пены.

Взбить белки в крепкую пену, добавив оставшийся сахар. Соединить белки и желтки, добавить муку, влить воду и все осторожно перемешать Выпекать бисквитную массу в форме, смазанной маслом и присыпанной мукой, при температуре 190 — 210°С в течение 35 — 40 минут.

После полного охлаждения бисквит разрезать на три коржа, промазать их кремом и сложить друг на друга. Поверхность торта покрыть слоем крема и нанести вилкой продольные полосы. С помощью кондитерского шприца сделать рисунок из крема в виде паруса

Для приготовления ***крема*** смешать кофе, сахарный песок и половину молока и довести на огне до кипения. Оставшееся молоко перемешать с какао, крахмалом и вылить в кипящий кофе. Смесь варить до загустения, не давая закипать. Затем, охладив, подмешать ее ложкой к взбитому сливочному маслу.

ЧАРОДЕЙКА

Для теста: *2 яйца, 200 г сметаны, 1/2 банки сгущенного молока, 1/2 ч.*

ложки соды, 2 стакана муки, 1 стакан сахара, 1 лимон.

Для крема: 200 г сливочного масла, 8 ст. ложек сгущенного молока, ядра орехов дробленые (жареные).

Для шоколадной глазури: 2 яйца, 1 стакан сахара, 2 ст. ложки какао.

Взбивают в густую пену белки. Не переставая взбивать, постепенно добавляют в них сахар и сок одного лимона. В другой посуде размешивают до однородной массы желтки, сметану, соду, сгущенное молоко и муку. Вводят в полученную массу готовые белки. Выливают тесто в смазанную маслом и посыпанную мукой форму (можно и в глубокую сковороду), заполнив ее на две трети. Ставят форму в разогретую до 220°С духовку на 30 — 35 минут. Выпеченный остывший корж осторожно вытряхивают из формы, предварительно отделив его от стенок тонким ножом, разрезают на два равных пласта и промазывают кремом. Поверхность торта заливают шоколадной глазурью.

Крем готовят так: размягченное масло смешивают со сгущенным молоком, взбивают до пышной массы и добавляют орехи.

Глазурь готовят так: взбивают белки с сахаром, в конце добавляют какао и снова взбивают.

БЕЛОЧКА

Для теста: 1 стакан сахара, 1 стакан сметаны, 1 ч. ложка уксуса, 3/4 ч. ложки соды, 1 стакан муки, 2 ст. ложки какао.

Для крема: 200 г сметаны, 1/2 стакана сахара, 1 стакан орехов.

Для глазури: 2 ст. ложки сметаны, 2 ч. ложки какао, 3 ст. ложки сахара, 50 г сливочного масла.

Замешивают тесто, делят его на 2 части, в одну добавляют какао, выпекают 6 коржей. Промазывают коржи кремом, сверху покрывают глазурью.

Крем: взбивают сметану с сахаром и добавляют орехи.

Глазурь: сметану кипятят до загустения, добавляют какао, сахар, сливочное масло и снова кипятят до загустения.

СЛАСТЕНА С ГЛАЗУРЬЮ

Для теста: мука — 2 стакана, желтки — 4—5 шт., сахарный песок — 1/2 стакана, сливочное масло — 200 г, какао — 2—3 ст. ложки.

Для крема: белки — 4—5 шт., сахарный песок — 1/2 стакана, орехи — 1 стакан, цедра одного лимона.

Растереть желтки с сахарным песком, смешать с размягченным маслом. Добавить муку, какао и замесить тесто. Разделить его на три части, раскатать коржи и выпечь. Охлажденные коржи переслоить кремом, верх торта украсить глазурью и кусочками шоколада.

Крем: белки взбить с сахаром, всыпать орехи и цедру. Все тщательно перемешать.

ОРЕШКИ В САХАРЕ

Продукты: 200 г маргарина, 270 г сахара, соль на кончике ножа, 1/2 ч. ложки цедры, 3 яйца, 300 г муки, 100 г крахмала, 1/2 пакета пекарского порошка, 12 ст. ложек молока, 270 г масла, 200 г сахарной пудры, 1/2 пакета ванилина, 1 желток, 100 г орехов.

К растертому маргарину добавляют 150 г сахара и все яйца поочередно. Все хорошо взбивают и добавляют муку с пекарским порошком, затем молоко. Готовое тесто выкладывают в смазанную маслом и обсыпанную сухарями форму. Выпекают 50 минут при средней температуре. На следующий день разрезают торт на 2—3 пласта, смазывают их сливочным кремом.

Для приготовления *крема* взбивают 250 г масла с сахаром, ванилином и желтком. Украшают торт орешками в сахаре.

Орехи в сахаре: для их изготовления растирают 25 г масла, добавляют 125 г сахара и порезанные орехи. Перемешивают до тех пор, пока масса не станет коричневой, затем выкладывают на смазанный лист, дают подсохнуть, потом толкут.

ПЬЯНАЯ ВИШНЯ

Для теста: бисквит, испеченный по одному из указанных в книге рецептов.

Для крема: вишня — 1, 5 стакана, коньяк — 1/4 стакана, яйца — 2 шт., масло

сливочное или маргарин — 250 г, молоко — 2 ст. ложки, сахарный песок — 1,5 стакана, какао-порошок — 2 ч. ложки, ванильный сахар — 1 пакетик.

Испечь и остудить бисквит.

Вишню вымыть, очистить от косточек, уложить в банку и прижать ложкой, чтобы она лежала плотнее, затем залить коньяком, засыпать сахарным песком и оставить на два дня, плотно закрыв крышкой.

Какао смешать с 1 ст. ложкой сахара, добавить яйца, молоко, тщательно все перемешать и варить на небольшом огне, непрерывно помешивая, до закипания. Масло или маргарин растереть добела с оставшимся сахарным песком, постепенно добавляя остуженную яичную массу и ванильный сахар.

Бисквит разрезать пополам, вынуть осторожно весь мякиш и смешать его с приготовленным кремом (1/3 общего количества), а потом с 1/2 общего количества вишни. Получившуюся массу разделить пополам и уложить вновь в бисквитные корочки. На один из коржей выложить вишню, залить оставшимся кремом и уложить второй корж.

ЛИСИЧКА

***Для теста:** 1 стакан сахара, 1 ст. ложка масла, 1 стакан сметаны, 1 стакан муки.*

***Для крема:** 1 стакан сметаны, 2/3 стакана сахара, орехи.*

***Для глазури:** 1 стакан сахара, 50 г шоколада.*

Растирают сахар с маслом, добавляют сметану, чуть-чуть соды, муку, хорошо вымешивают. Полученное тесто делят на 2 части, в одну из них добавляют 3 чайные ложки какао. Выпекают 3 белых и 3 темных коржа.

Темный корж смазывают взбитой с сахаром сметаной, посыпают дроблеными грецкими орехами, сверху кладут белый корж, крем, опять темный корж и так далее. Последний корж заливают горячей глазурью.

МИШКА НА СЕВЕРЕ

***Для теста:** 2 стакана муки, 200 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 5 желтков, 200 г сметаны, 1/2 ч. ложки соды, соль на кончике ножа, ванилин по вкусу.*

Для начинки: *5 белков, 3 ст. ложки сахара, 1,5 стакана рубленых грецких орехов.*

Для шоколадной помадки: *2 ст. ложки какао, 3 ст. ложки сахара, 70 г масла.*

Растирают размягченное масло, добавляют к нему сахар. В эту массу вливают желтки и все хорошо размешивают. Затем добавляют сметану и соду, погашенную уксусом, соль. Все снова перемешивают и только потом вводят ванилин по вкусу. Замешивают не слишком крутое тесто. Делят тесто на три лепешки и поочередно выпекают их на сковороде. Пекут на среднем жару.

Подготавливают *начинку:* белки взбивают в крутую пену, к ним постепенно добавляют сахар. Всыпают рубленые грецкие орехи, осторожно перемешивают и смазывают лепешки.

Готовят *шоколадную помадку:* размешивают какао и сахар, вливают горячее молоко, хорошо размешивают и ставят на огонь, чтобы смесь закипела. Непрерывно помешивают. Когда сахар полностью растворится, снимают с огня и кладут сливочное масло. Горячей массой заливают торт сверху и ставят в холодильник.

СЛОЕНКА

Для теста: *400 г творога, 40 г несоленого сливочного масла высшего сорта, 1 стакан свежих сливок, 1,5 стакана сахара, 4 ст. ложки жидкого меда, 1/4 буханки черствого ржаного хлеба, 1 стакан яблочного пюре, 1 яблоко и немного корицы.*

Очистив яблоко от кожуры и удалив сердцевину, нарезают его тонкими ломтиками. В эмалированной мисочке распускают на огне 1/2 стакана сахара с 3 ст. ложками воды. Когда сахар начнет пузыриться, опускают в него на 2 — 3 минуты ломтики яблока, затем вынимают их и кладут на блюдо так, чтобы они не слиплись. Натирают на терке хлеб, смешивают его со сливочным маслом, прогревают на предварительно вымытой сковородке, а затем перетирают с сахаром и корицей. Пока эта смесь охлаждается, взбивают миксером сливки, положив в них оставшийся сахар.

Взбивают до тех пор, пока не получится пушистая, сохраняющая форму масса, а чтобы сливки не осели, ставят их на холод. Затем быстро пропускают творог через мясорубку и смешивают его с медом и взбитыми сливками, используя при этом 2/3 стакана приготовленных сливок.

Когда все сделано, укладывают на блюдо слой хлебной массы, на него слой яблочного пюре, затем снова слой хлебной массы, на нее — творожную массу, а сверху накрывают остатками хлебной массы. Торт украшают остывшими ломтиками яблока и взбитыми сливками. Сразу подают на стол.

ФАСОЛЕВЫЙ

Тесто: 2 стакана белой фасоли, 2 стакана сахара, 10 яиц, 1 стакан размолотых сухарей, 6 шт. грецких орехов.

Крем: в 1/3 стакана кипящего молока с 0,5 стакана сахара влить разведенную в 1 ст. ложке молока 1 ст. ложку крахмала, остудить и взбить с 150 г сливочного масла.

Глазурь: 5 ст. ложек сметаны прокипятить с 5 ст. ложками сахара, 2 ч. ложками какао, 1 ч. ложкой крахмала.

Набухшую замоченную фасоль пропустить через мясорубку. Добавить желтки, растертые с сахаром, соль, взбитые белки, тертые сухари. Готовую массу выложить в нагретую форму. Выпекать 45 минут при температуре 200°С. Остывший корж разрезать на две части. Смазать кремом. Сверху торт полить глазурью.

СМЕТАННИК

Продукты: 1 стакан масла, 1 стакан сахара, 1 стакан битых яиц (6 шт.), 1 стакан сметаны, 1 стакан мака, или изюма, или черемухи, или орехов, 1 ч. ложка соды.

Все тщательно размешать с мукой до консистенции густой сметаны, дать постоять 20 — 30 минут. Выпекать на сковороде на промасленной бумаге 25 — 30 минут. Проверить готовность вязальной спицей. Если верх рано румянится, прикрыть влажной бумагой.

Вынуть торт из печи, дать ему остыть в сковороде 30 минут, а затем осторожно перевернуть на доску или тарелку. Украсить по своему усмотрению.

ГУСИНЫЕ ЛАПКИ

Тесто: 80 г муки, 70 г сахара, 2 яйца.

Крем: 125 г сахарной пудры, 150 г масла, 32 г сливок, 15 г какао, 10 г коньяка.

Яйца с сахаром взбить до увеличения массы в три раза, замесить с мукой, выложить в круглую форму и выпекать при температуре 110 – 120°С в течение 40 минут.

Крем: сахарную пудру, сливки, сливочное масло взбить до пышной массы, добавить вино и какао.

Остывший торт покрыть консервированной вишней, затем слоем крема, а после того, как торт совсем остынет, слоем шоколада. Бока обсыпать крошкой, верх украсить оставшимся кремом и поставить в холодное место.

ДЕРЕВЕНСКИЙ

Для теста: 900 г муки, 500 г сливочного масла, 200 г сметаны, соль.

Для масляно-фруктового крема: 500 г сливочного масла, 200 г смородинового, клюквенного варенья или желе, 150 г сгущенного молока, сок и цедра 1 лимона.

Для украшения: 100 г муки, 25 г сливочного масла, 30 г сметаны, 1 желток, сахарная пудра для посыпки, жир для жаренья, 50 г шоколада.

Муку, разрезанное охлажденное масло и соль рубят на столе, постепенно доливая сметану до тех пор, пока не останется сухая мука. Приготовленное тесто обжимают руками, делят на три куска и дают застыть. Затем каждый кусок раскатывают в лепешку, выпекают на смоченном водой листе и на нем же охлаждают.

Масло для крема хорошо растирают. Продолжая растирать, понемногу вливают сгущенное молоко, добавляют варенье, лимонный сок и цедру и растирают до образования пышной массы. Если варенье

не очень густое, перед употреблением его следует переварить.

Из продуктов для украшения замешивают тесто и тщательно выбивают скалкой, все время загибая края теста до тех пор, пока не образуются воздушные пузырьки Затем тесто накрывают и ставят на час в холодное место. Застывшее тесто раскатывают в пласт толщиной 2 мм и тесторезкой, формочками или острым ножом вырезают печенье в виде листиков, цветочков, полосок и т. д., обжаривают их на разогретом жире и посыпают сахарной пудрой.

Лепешки прослаивают охлажденным кремом и придавливают руками. Бока и верх смазывают тем же кремом, а бока обсыпают еще и крошкой. Поверхность торта сбрызгивают растопленным шоколадом и украшают приготовленным печеньем.

МУРАВЕЙНИК ✝✝

Для теста: 3 стакана пшеничной муки, 1 яйцо, 1/2 стакана сахарного песка, 1/2 стакана сметаны, 4 ст. ложки сливочного маргарина.

Для крема: 2 банки сгущенного молока с сахаром, ванилин, 1 – 2 стакана ядер грецких орехов, 200 г сливочного масла, 3 – 5 ст. ложек коньяка.

Заранее сварить сгущенку. Варить 1 час. Охладить. Яйцо растереть с сахаром добела, добавить сметану и размягченный маргарин, размешать в однородную массу, всыпать 2 стакана муки и, вымешивая тесто, постепенно добавить еще 1 стакан муки. Должно получиться крутое тесто.

Разделить приготовленное тесто на 4 части, каждую часть скатать в шар и поместить все в холодильник на 2 часа.

На смазанный маргарином противень натереть на крупной терке 2 шара теста, равномерно распределив его по всей поверхности. Выпечь натертое тесто в духовке со средним жаром до золотистого цвета. Разрезав на крупные куски, снять выпеченный пласт с противня. Очистить противень от крошек, опять смазать маргарином, натереть на него на крупной терке оставшиеся шары теста и выпечь так же, как первые. Когда все печенье остынет, мелко поломать его в большую миску.

Приготовить крем. Для этого взбить размягченное масло с 2 банками сгущенки, добавить измельченные грецкие орехи, ванилин и коньяк.

Приготовленный крем смешать с ломаным печеньем, тщательно все перемешать. Выложить массу на блюдо горкой. Дать торту постоять 6—8 часов при комнатной температуре, затем держать в холодильнике до подачи на стол.

ПТИЧЬЕ МОЛОКО

Для теста: мука — 1 стакан, желтки — 7 шт., сахарный песок — 1/2 стакана, сливочное масло — 100 г, ванильный сахар — 1/2 пакетика, сода — 1 ч. ложка.
Для крема (крем на желатине): белки — 7 шт., сахарный песок — 1,5 стакана, желатин — 20 г, сливочное масло — 150 г, сгущенное молоко — 200 г, лимонная кислота — 1/4 ч. ложки.
Для глазури: шоколад — 100 г, молоко — 6 ст. ложек.

Взбить масло с сахарным песком, добавить желтки, ванильный сахар, соду и муку.

Все тщательно перемешать до однородного состояния. Приготовленное тесто разделить на две части и выпечь два коржа. Остывшие коржи промазать толстым слоем крема, верх и боковые стороны заглазировать шоколадом.

Крем приготовить следующим образом. Замочить желатин в кипяченой холодной воде на 2 часа. В воду с набухшим желатином добавить половину указанного количества сахарного песка и лимонную кислоту. Нагреть до растворения сахарного песка. Взбить белки с оставшимся сахарным песком и осторожно влить.

СКАЗКА

Для теста: мука — 2,5 стакана, сахарпесок — 2 стакана, яйцо — 10 штук, сахарный сироп — 1/2 стакана, ванильный сахар — 1/4 ч. ложки.
Крем сливочный "Шарлотт", шоколадный.

Бисквитное тесто выпекают в специальной металлической форме. Если формы нет, то бисквит можно выпечь на метал-

лическом противне в виде пласта, который в готовом и охлажденном виде разрезают на две полосы. Полосы слегка промачивают сахарным сиропом, промазывают кремом и складывают одна на другую. Бока торта срезают таким образом, чтобы придать ему форму полена. Верх смазывают кремом, на поверхность крема наносят волнистые или прямые линии специальным кондитерским металлическим гребешком или вилкой.

Бока торта обсыпают бисквитной крошкой, полученной из обрезков этого же торта. Верх торта украшают розочками из крема, грибками, полосками цветного желе.

Торт “Сказка” можно украшать шоколадным и белым кремом.

ДАМСКИЕ ПАЛЬЧИКИ

Для теста: *1,5 стакана воды, сливочное масло — 150 г, 1,5 стакана муки — 240 г, яйца — 6 шт.*

Для крема: *2 стакана сметаны — 500 г, 1 стакан сахарного песка — 200 г.*

Поставить на огонь 1,5 стакана воды, добавить 150 г сливочного масла и, когда закипит, всыпать, помешивая, 1,5 стакана муки. Тесто остудить. Затем вбить поочередно 6 яиц. Заварное тесто класть на противень, смазанный маслом, продолговатыми небольшими колбасками, а лучше — выдавить их кондитерским шприцем. Испеченные “пальчики” обмакнуть в крем и сложить на блюдо поленницей. Сверху посыпать какао или тертым шоколадом.

Крем: взбить 2 стакана холодной сметаны и стакан сахарного песка.

ПОЛЕНО

Печенье — 500 г, очищенные грецкие орехи — 1 стакан, сгущенное молоко — 250 г, какао-порошок и сахарный песок для посыпки торта.

Печенье тщательно измельчить, перемешать с очищенными, размельченными орехами и сгущенным молоком до получения однородной массы. Полученную массу завернуть в фольгу и придать ей форму полена, поставить в холодное место на 40 — 50 минут. Затем фольгу убрать, торт посыпать сахаром и какао-порошком и выложить на овальное блюдо для подачи на стол.

СТВОЛ ДЕРЕВА

Для теста: *9 яиц, 230 г сахарного песка, 5 ч. ложек какао-порошка, 2,5 ст. ложек муки, немного соды.*

Для крема: *150 г сливочного масла, по 50 г крепкого черного кофе и шоколада или какао-порошка, 2 яйца, 100 – 150 г сахарного песка.*

Яичные желтки хорошо растереть с сахаром, добавить к ним соду, муку, какао и плотную пену из белков.

Большой противень смазать маслом, посыпать мукой, наполнить подготовленной массой и выпекать при средней температуре. Выпеченное тесто разрезать на 3 длинных пласта и переслоить их кремом. На верхний пласт также выложить крем, сотворить гладкую выпуклую поверхность и на ней вилкой провести извилистые продольные линии. Подготовленный таким образом торт поставить в холодное место.

Приготовление крема: холодное сливочное масло тщательно растереть с двумя яйцами и хорошо вымешать с черным кофе, растопленным на пару шоколадом или разведенным в небольшом количестве молока какао-порошком с сахаром.

РОЗА

Для теста: *3 яйца, 1 стакан сахарного песка, 200 г сливочного масла, по 1/2 ч. ложки соды и уксуса, 1/2 лимона, 2,25 стакана муки.*

Для крема: *1 желток, 1 стакан сахарного песка, 2 ст. ложки муки, 2 стакана молока, щепотка ванили, 20 – 25 свежих вишен.*

Яйца взбить с сахаром до образования пышной массы. Добавить размягченное масло, соду, гашенную в уксусе, пропущенный через мясорубку лимон и муку. Вязкое тесто разделить на 3 части: из двух испечь коржи, а в третью добавить немного муки и раскатать в лист, равный выпеченным коржам. Рюмкой вырезать из него кружки, выдавить наперстком середину и выпечь полученные кольца, не давая им порозоветь. Остатки от колец выпечь до коричневого цвета, раскрошить и использовать для посыпки торта Один готовый корж смазать половиной крема, положить на него второй и смазать оставшимся кремом. Верх плотно уложить кольцами, за-

сыпав зазоры между ними и бока торта крошкой. В середину каждого кольца положить вишенку и дать торту отстояться в холодильнике не меньше суток.

Вместо вишни можно использовать ягоды из варенья.

Приготовление крема: желток растереть с сахаром, добавить муку, перемешать, залить молоком, поставить на слабый огонь и, непрерывно помешивая, довести до кипения. Незадолго до окончания всыпать ваниль.

КРЮМЕЛЬ

Для теста: *500 г муки, 2/3 ч. ложки соды, по 180 г маргарина и сахарного песка, соль, 1 пакетик ванильного сахара, 2 яйца, 2—3 ст. ложки молока, 1 стакан консервированных фруктов, сливочное масло, мелкий сахарный песок.*

Быстро замесить тесто из муки, соды, маргарина, сахара, ванильного сахара, яиц и молока. Немного больше половины массы положить в смазанную жиром разъемную форму. Равномерно распределить поверху хорошо отцеженные фрукты и на

них положить остальное тесто. Выпекать на среднем огне примерно 45 минут. После этого торт сразу же смазать расплавленным маслом и посыпать мелким сахарным песком.

Вместо фруктов можно использовать мармелад или сливовый мусс.

МОККО

Для теста: *5 яиц, 125 г сахарного песка, тертая цедра 1 лимона, 1 стакан муки, 1/2 ч. ложки пекарского порошка, 4 ст. ложки сливочного масла, сливочное масло для смазки формы, панировочные сухари.*

Для крема: *2 яйца, 100 г сахарного песка, 200 г сливочного масла, 3 — 4 ст. ложки крепкого кофе, 1 — 2 ст. ложки коньяка.*

Для украшения: *15 — 16 кофейных зерен, молотый кофе, миндальная стружка.*

Яйца отбить в миску, положить сахар, лимонную цедру и взбить в пышную пену. Добавить, слегка помешивая, муку, соединенную с пекарским порошком, и растопленное охлажденное масло. Вылить тесто

в смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями разъемную форму и выпекать в умеренно жаркой духовке 30 — 35 минут. Охлажденную основу разрезать на 3 пласта, пропитать их кремом, сложить, склеив кремом, и слегка прижать. На верх и бока торта нанести крем, бока посыпать миндальной стружкой или рублеными орехами. Украсить кофейными зернами или молотым кофе.

Приготовление крема: яйца взбить с сахаром и прогревать, продолжая взбивать, на водяной бане или на плите, пока масса не загустеет. Масло взбить в отдельной посуде. Постепенно добавить к нему охлажденную яичную массу, коньяк.

Охлажденный кофейный экстракт, сваренный из 2 ст. ложки кофе и 6 ст. ложек воды, процедить через марлю и по капле добавить к крему, взбивая его.

Вместо кофейного экстракта можно добавить 2—3 ч. ложки растворимого кофе.

ВЕЛИКАН

Для теста: 6 яиц, 250 г сахара, сок из половины апельсина или лимона, 200 г муки.

Для начинки: 250 г сливочного масла, 250 г сахара, цедра, 4 желтка, 150 г молотого миндаля, 2 ст. ложки рома.

2 яйца, 4 желтка, сахар и апельсиновый сок тщательно вымешивают на протяжении 30 минут, затем добавляют муку и после 10-минутного вымешивания вводят в массу крепкую пену из 4 белков.

В противне, смазанном маслом и посыпанном мукой, выпекают при средней температуре из приготовленного теста 2 коржа.

Каждый корж разрезают пополам и перeслаивают кремом и этим же кремом покрывают торт сверху.

Можно украсить изделие взбитыми сливками с сахаром. Готовый торт ставят на несколько часов в холодное место.

Способ приготовления крема: сливочное масло, сахар, цедру и 4 желтка тщательно растирают, добавляют очищенный молотый миндаль, ром и вымешивают до получения однородной массы. Прежде чем добавить миндаль, нужно отложить немного крема для внешнего оформления торта.

СТЕПКА-РАСТРЕПКА

Для теста: 400 г маргарина, 1 стакан сметаны, 4 стакана муки.

Для крема: 1 банка сгущенного молока.

Маргарин, сметану, муку порубить до образования однородной массы. Положить тесто на 2 — 3 часа на холод. Разделить на 5 частей, раскатать и испечь.

Приготовление крема: сварить сгущенное молоко, прослоить коржи теплым молоком. Обрезать края, обрезки измельчить и посыпать торт сверху.

КУЧЕРЯВЫЙ

Для теста: 16 яиц, по 3 стакана сахарного песка и муки, ванилин.

Для крема: 2 яйца, 1,5 стакана сахарного песка, 2 стакана молока, 500 — 600 г сливочного масла.

Приготовление первого коржа. 8 яиц, 1,5 стакана сахара, немного ванилина или ванильного сахара взбить до консистенции густой сметаны. Затем добавить 1,5 стакана муки, все хорошо перемешать, вылить в круглую форму (дно и края

предварительно смазать растительным маслом, на дно положить промасленную бумагу), поставить в заранее нагретую духовку и выпекать 25 — 30 минут при температуре 220°С. Во время выпечки духовку не открывать!

Приготовление второго коржа. Все делать так, как и для первого коржа, только добавить в муку при просеивании 1 — 2 ст. ложки какао-порошка.

Когда коржи остынут, разрезать каждый по горизонтали. Оставшуюся крошку собрать — каждый цвет отдельно. На тортницу положить сначала коричневый корж, промазать его кремом, потом желтый и так поочередно. Верх и края торта смазать кремом и разделить (нарисовать по крему) на 8 равных частей. Получившиеся треугольнички посыпать крошкой, чередуя цвет.

Приготовление крема: яйца хорошенько растереть с сахаром. Молоко вскипятить, смешать со взбитыми яйцами, поставить на огонь и, помешивая, чтобы не пригорело, довести до кипения. Снять с огня и остудить. Затем мелко порезать в остывшую массу масло и вновь хорошо взбить. Поставить в холодильник на 1 час.

ЗОЛОТОЙ КОЛОС

Для теста: 1 ст. ложка муки, 3/4 стакана сухарей или белого хлеба, 5 яиц, 3 ст. ложки сахарного песка, 1 ч. ложка какао-порошка.

Для крема: 200 г сливочного масла, 2 — 3 ст. ложки сгущенного молока, 2 ст. ложки коньяка.

Для сиропа: 6 ст. ложки сахарного песка, 12 ст. ложки воды, 4 — 5 ст. л. коньяка.

Сухари дважды пропустить через мясорубку, просеять. Яйца и сахар взбить до получения пышной однородной массы, добавить какао, муку, сухари. Быстро замесить тесто, выложить в форму, смазанную жиром. Выпекать при температуре 180 — 200°С. Охлажденный бисквит разрезать на 3 коржа, пропитать их сиропом, положить один на другой, прослаивая кремом. Сверху украсить колосьями и ромашками из крема. (Для колосьев в крем добавить какао.)

Приготовление крема: масло взбить до получения пышной массы, добавить сгущенное молоко и коньяк.

Приготовление сиропа: сахар проварить в воде, охладить и добавить коньяк.

САДКО

Продукты: По 500 г печенья "Садко" и сахарного песка, 3/4 стакана воды, 1 банка сухого молока, 100 г какао-порошка и 100 г орехов, 200 г маргарина.

Вскипятить воду с сахаром. Смешать сухое молоко с какао и растертым маргарином, влить вскипевший сироп, хорошо перемешать. Печенье уложить в форму, предварительно застелив ее листом пергамента. Укладывать печенье надо так, чтобы не оставалось пустого пространства. Смазать горячим кремом, затем снова положить плотным слоем печенье, покрыть кремом и так чередовать до тех пор, пока не кончится печенье. Последний слой покрыть подогретым кремом и сверху посыпать измельченными орехами. Поставить торт в холодильник.

МЕДОВИЦА

Продукты: мука — 2 стакана, мед — 1 стакан, сливочное масло — 50 г, яйца — 3 шт., корица —2 ч. ложки, сода — 1/4 ч. ложки, соль — 1/2 ч. ложки.

Растереть мед со сливочным маслом, добавить желтки и взбить, постепенно всыпая муку. В конце добавить корицу, соду и соль, разведенную в двух столовых ложках воды. Соединить с отдельно взбитыми белками и осторожно перемешать так, чтобы белки не осели. Тесто выложить в форму, смазанную маслом и слегка посыпанную мукой. Выпечь при температуре 170 — 190°С. Испеченный бисквит вынуть из формы и охладить. Сверху полить растопленным медом.

ИМЕНИННЫЙ

Для теста: 150 г муки, 100 г картофельного крахмала, 250 г маргарина, 250 г сахара, 4 яйца, 1/2 ч. ложки соды, цедра, сок 1/2 лимона.

Для теста на бублики: 150 г муки, 100 г сливочного масла, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка сметаны.

Для крема: 4 белка, 200 г сахарной пудры, 2 стакана сметаны, 3 ч. ложки желатина.

Для украшения: 1 стакан ягод земляники.

Маргарин растирают с сахаром и яйцами до образования пышной массы, постепенно подсыпая муку, смешанную с крахмалом и содой. Добавляют лимонный сок и цедру, замешивают тесто. Выкладывают его в смазанную жиром и посыпанную мукой форму для торта и выпекают в духовке при температуре 200°С в течение 45 минут.

Приготовление бубликов: масло смешивают с мукой, добавляют сахар, сметану, замешивают тесто, охлаждают. Скатывают из него тонкие валики, нарезают их длиной 7—10 см, концы соединяют. Выпекают бублики в горячей духовке 15 минут.

Сметану охлаждают, взбивают с сахарной пудрой, добавляют взбитые белки, а затем осторожно перемешивают с растертой земляникой и растворенным в воде желатином. Когда крем загустеет, его кладут между частями разрезанного по толщине коржа. Этот же крем выкладывают горкой поверх торта. Чтобы крем не расплылся, торт оборачивают “поясом” из пергаментной бумаги и затем ставят его на холод. Перед подачей бумагу снимают. По

краям торта размещают вертикально бублики, чтобы образовалась волнистая кайма. Горку из крема покрывают свежими ягодами земляники.

СЛАВЯНСКИЙ

Для теста: мука — 1,5 стакана, сахарный песок — 1 стакан, яйца — 7 шт.
Для крема: сливочное масло — 250 г, желток — 3 шт., сгущенное молоко — 1 банка, халва — 100 г, сахарный песок — 1 ст. ложка, ванильный сахар по вкусу.

Взбить яйца с сахарным песком в пышную массу до увеличения объема примерно в 3 раза. В полученную массу осторожно всыпать муку и перемешать. Вылить тесто на тонкую промасленную бумагу, уложенную на противне. Ножом равномерно распределить тесто по всему противню. Выпекать в духовке при температуре 200 — 210 °С в течение 35 — 40 минут. Снимать бумагу следует с испеченного и охлажденного бисквита. Из готового бисквита сделать три одинаковые фигуры (квадраты, прямоугольники и т. п.). Полученные при этом обрезки натереть на терке и крошку подсушить в духовке на сковороде. Каждый корж промазать кремом и наложить их один на другой. Готовый торт обмазать кремом и посыпать крошкой.

Для приготовления крема размягчить сливочное масло и взбить его, добавляя натертую халву, сгущенное молоко, желтки, сахарную пудру и ванилин, до однородной пышной массы.

КИЕВСКИЙ

Для безе: 6 белков, 3 стакана сахарного песка.
Для крема: по 250 г сливочного масла и очищенных грецких орехов, 1 яйцо, 1 банка сгущенного молока, щепотка ванили.

Белки взбить с сахаром в крепкую пену, вводя сахар небольшими порциями. Из полученной массы испечь на пергаменте 3 коржа бледно-розового цвета. Выпекать на слабом огне с приоткрытой дверцей духовки. Коржи промазать кремом, собрать. Украсить частью крема без орехов.

Приготовление крема: масло взбить с сахаром и яйцом. Продолжая взбивать,

ввести небольшими порциями сгущенное молоко. В 2/3 крема добавить мелко рубленные орехи.

ГОРЧИЧНЫЙ

Для теста: 1 яйцо, 1 стакан сахара, 1 стакан сметаны, 3 ст. ложки сливочного масла, 1/4 ч. ложки соли, мука, 1 ч. ложка соды, 1 ч. ложка сухой горчицы.
Для крема: 7/2 стакана сметаны, 1/2 стакана сахара.

Яйцо растирают с сахаром, масло растапливают, добавляют сметану, соль, муку. Замешивают тесто до консистенции густой сметаны. Соду, сухую горчицу заливают 3 ч. ложками воды, размешивают, выливают в тесто и сразу выпекают корж. Торт покрывают кремом.

ИНДИЙСКИЙ

Для теста: 6 ст. ложек муки, 6 яиц, 6 ст. ложек сахарной пудры, 0,5 л сливок, сода.
Для глазури: 3 ст. ложки какао, 3 ст. ложки сахара, 30 г сливочного масла.

В течение 30 минут хорошо вымешивают желтки с сахарной пудрой и содой. Затем попеременно небольшими дозами добавляют муку и взбитые в крепкую пену белки. Полученное тесто выкладывают в смазанные сливочным маслом небольшие формочки, наполняя их до половины. Выпекают в духовке при средней температуре. Каждое остывшее изделие разрезают пополам (поперек), вынимают часть мякоти, а образовавшееся углубление заполняют взбитыми в крепкую пену подслащенными сливками. Сверху поливают шоколадной глазурью. Готовят ее так: порошок какао смешивают с сахаром, добавляют немного горячей воды и, помешивая, варят до загустения. Сняв с огня, еще горячим размешивают со сливочным маслом. Когда масло полностью растает, горячей глазурью заливают тортики.

ПОЛЬ РОБСОН

Для теста: 2 яйца, 3/4 стакана сахара, 1 стакан засахаренного меда, 1/2 ч. ложки соды, погасить уксусом, 3 стакана муки.

Для крема: 400 г сметаны, 150 г сахара, орехи.

Яйца и сахар растирают, добавляют остальные продукты, замешивают тесто, выдерживают его на холоде 12—24 часа. Делят на 4 коржа, выпекают в смазанной маслом и посыпанной мукой форме для торта в духовке до золотистого цвета.

Готовые коржи смазывают кремом и соединяют.

Для приготовления крема сметану взбивают с сахаром до образования густой пены, добавляют орехи и снова взбивают.

Готовый торт выдерживают на холоде и подают к столу.

ТОРТ "НОВОСТЬ" С ШОКОЛАДОМ

Для теста: мука — 3/4 стакана, яйца — 7 штук, сахар-песок — 3/4 стакана (граненого), сливочное масло — 1,5 ст. ложки.

Для крема: сахар-песок — 3/4 стакана, яйца — 3 штуки, масло сливочное — 1 стакан, какао-порошок — 1 ст. ложка, коньяк — 1 ч. ложка.

Для шоколадной глазури: сахарная пудра — 1,5 ст. ложки, сливочное масло или маргарин — 1/4 стакана, какао-порошок — 2 ч. ложки, ядра грецких орехов — 2 ст. ложки.

Яйца с сахаром перемешать, подогреть в кастрюле с горячей водой до 50°С, непрерывно помешивая, потом взбить, пока масса совсем не остынет. Взбивая, положить муку и в конце, слегка помешивая, влить растопленное масло. Подготовленное тесто равными частями разложить на противни, смазанные жиром и посыпанные мукой. Поверхность выровнять ножом и выпечь. Готовый бисквит вырезать и снять с противней.

Для приготовления крема яйца с сахаром перемешать, нагревая на слабом огне до температуры 50 — 55°С, снять с огня и взбить, пока масса совсем не остынет. Одновременно масло размягчить до сметанообразного состояния. Остывшую яично-сахарную массу частями влить в масло и хорошо перемешать. В конце добавить какао-порошок, разбавленный растопленным маслом и коньяком.

Готовый бисквит охладить, разрезать поперек на две равные части, промазать подготовленным кремом. Поверхность смазать повидлом, облить шоколадной глазурью, нарезать четырехугольными кусками.

Для приготовления глазури сахарную пудру или сахар-песок смешать с какао-порошком, орехами и частью растопленного сливочного масла и тщательно перемешать. Затем добавить оставшуюся часть растопленного масла и вновь перемешать.

ЦЫГАНКА

Для теста: 6 яиц, по 1 стакану размягченного сливочного масла или маргарина, сахарного песка и мелкого изюма без косточек, 1/2 стакана сметаны или 1,75 стакана муки, по 1 ч. ложки соды и молотой корицы или 1 пакетик корицы с сахаром, 1/2 ч. ложки молотой, предварительно просушенной гвоздики, 1 ч. л. соды.

Для шоколадной помадки: *2 ст. л. какао-порошка, 3/4 стакана сахарного песка, 4 ст. ложки горячего молока, 3,5 ст. ложки сливочного масла.*

Сковороду или небольшую форму смазать разогретым маслом и посыпать молотыми сухарями или размолотым скалкой печеньем (1 шт.).

Белки отделить от желтков и поставить в холодильник. Размягченное масло (маргарин) добела растереть с сахаром деревянной ложкой. Не переставая взбивать, ввести поочередно желтки, добавить сметану или молоко, всыпать муку и смешать в однородную массу. Добавить корицу, гвоздику, изюм и соду, размешать. В отдельной посуде взбить охлажденные белки в густую пену так, чтобы они держались на венчике. Эту массу ввести в тесто в два-три приема, осторожно перемешивая, чтобы оно не успело осесть. Потом выложить в подготовленную форму, поставить в разогретую духовку и выпекать при температуре 200 — 210°С до готовности.

Охлажденный торт покрыть шоколадной помадкой.

Приготовление помадки: какао-порошок размешать с сахарным песком, влить горячее молоко и при постоянном помешивании нагревать смесь на слабом огне

до закипания. Когда сахарный песок полностью растворится, снять с огня, добавить сливочное масло, перемешать и полить горячей смесью торт.

ШАХИНШАХ

Для безе: 4 белка, 1,5 стакана сахарного песка.

***Для крема:** 300 г сливочного масла, 4 желтка, 1 ч. ложки молотого кофе, орехи.*

Белки взбить. К ним добавить сахар и продолжать взбивать. На пергаментную бумагу чайной или десертной ложкой выложить 36 частей и выпекать 50 минут при температуре 120°С.

Все продукты для крема взбить и промазать им безе.

РАХАТ

***Для теста:** мука — 2 ст. ложки, сахарная пудра — 1,5 стакана, белки — 4 штуки, орехи — 180 г.*

***Крем сливочный:** сахар-песок — 2,5 ст. ложки, масло сливочное — 5 ст. ложек,*

молоко сгущенное — 1 ст. ложка, ванилин — 1/3 пакетика, коньяк — 3 г.

***Крем шоколадно-сливочный:** сахар-песок — 1 ст. ложка, масло сливочное — 2 ст. ложки, молоко сгущенное —1ч. ложка, какао-порошок — 4 ст. ложки, ванилин — 1/3 пакетика, коньяк — 2 г.*

Измельченные жареные орехи тщательно перемешивают с мукой, а затем со взбитыми белками. Противень застилают листом бумаги. Сверху, на бумагу, устанавливают форму, которую заполняют готовым тестом толщиной 6—7 мм. Форму смазывают и тесто быстро ставят в духовку. Пекут при температуре 150 — 160°С в течение 20 — 30 минут. Выпеченные три лепешки охлаждают и выдерживают 12 часов. Перед отделкой лепешки снимают с бумаги, при этом ее снизу смачивают водой.

Верх торта смазывают белым кремом с изображением рисунка цветущей бело-розовой ветви яблони и надписью “Рахат”. На края торта наносят небольшие круглые украшения из повидла в форме яблок,

окантованных белым кремом, поверх повидла из зеленого крема наносят точечные стебельки.

Бока торта аккуратно смазывают шоколадным кремом, обсыпают измельченными орехами и слегка посыпают сахарной пудрой.

Сливочный крем готовят в два приема. Сначала готовят молочно-сахарный сироп, затем сбивают масло с охлажденным сиропом. В горячую воду засыпают при постоянном помешивании сахар-песок. После того как сироп закипел, в него добавляют сгущенное молоко. Смесь кипятят 10 минут. Горячий сироп процеживают через сито, охлаждают, добавляют ванилин и все тщательно перемешивают. Масло размягчают и взбивают, постепенно добавляют охлажденный молочно-сахарный сироп, в конце сбивания добавляют коньяк. Готовый крем должен иметь глянцевую поверхность.

Крем шоколадно-сливочный готовят так же, как крем сливочный. Какао-порошок добавляется в начале взбивания.

АВРОРА

Для теста: *150 г муки, 3 яйца, 120 г сахарного песка.*

Для крема: *120 г сливочного масла, 75 г клубничного джема, 200 г сахарного песка.*

Для белковой прослойки: *2 – 3 охлажденных белка, 1 стакан сахарного песка, 50 г молотых орехов.*

Яйца и сахар смешать и взбить. Затем всыпать муку и замесить тесто. Выпечь бисквит.

Сварить сахарный сироп.

Бисквит разрезать пополам. Нижнюю половину пропитать сиропом, густо смазать кремом, положить на крем белковую лепешку, которую тоже смазать кремом и закрыть верхней половиной бисквита, пропитанной сиропом. Верх торта смазать кремом и украсить лимоном и шоколадом.

Приготовление крема: взбить венчиком размягченное масло с клубничным джемом. Налить в кастрюлю 200 мл воды, всыпать, помешивая, сахар и довести до кипения.

Приготовление белковой прослойки: белки взбить, всыпать сахар, молотые орехи. Эту массу выложить ровным слоем

на противень, покрытый пергаментом так, чтобы получилась лепешка, и выпечь в духовке при температуре 80 — 100°С.

КУТУЗОВ

Для теста: сахар — 200 г, мука — 325 г (2,5 стакана), сода — 2 ч. ложки, мед — 3 ст. ложки, сливочное масло — 60 г, яйца — 3 шт.

Для крема: молоко — 0,5 л, сахар — 200 г, крахмал — 2,5 ст. ложки, масло сливочное — 300 г.

Масло, яйца, сахар, мед перемешать, выдержать на паровой бане десять минут. Затем всыпать соду и муку, хорошо все помешивая. Опять поставить на паровую баню. Из полученной массы раскатать тонко по одному коржу, выложить на противень (10 — 12 коржей) и выпечь до готовности.

Приготовить крем. Для приготовления крема смешать молоко, сахар, крахмал. Затем сварить молочный кисель и остудить его. Масло сливочное растереть, добавить в кисель (по одной столовой ложке), постоянно взбивая образуемую массу

в миксере (в часть крема можно добавить какао).

Каждый корж смазать кремом, чередуя крем по цвету. Верхний корж покрыть тертым шоколадом.

НАПОЛЕОН

Для теста: 4,5 стакана муки, 400 г сливочного масла, 1/2 стакана воды, 1/2 ч. ложки соли, 2 — 3 ст. ложки коньяка или водки.

Для крема: 2 желтка, 1,5 стакана сахарного песка, 2/3 стакана муки, 1 л молока, щепотка ванили, 100 г сливочного масла.

Для обсыпки: сахарная пудра.

Муку порубить с сильно охлажденным маслом до образования маслянистой крошки. Из полученной массы замесить тесто с подсоленной водой, добавить коньяк или водку. Готовое тесто разделить на 7 частей, накрыть и поставить в холодильник на 2 часа. Затем каждую часть раскатать в круглый корж толщиной 3—4 мм. Шесть коржей испечь до светло-розового цвета, а седьмой хорошо подрумя-

нить. Светлые коржи промазать кремом, сложить друг на друга и посыпать крошкой, приготовленной из румяного коржа. Сверху посыпать густым слоем сахарной пудры. Оставить торт на 5 — 6 часов.

Приготовление крема: желтки растереть с сахарным песком, мукой, добавить молоко, ваниль и, непрерывно помешивая, довести до загустения на слабом огне. Незадолго до конца приготовления добавить масло и остудить.

ФРАНЦУЗСКИЙ

Для теста: 3 желтка, 1 стакан сахарного песка, 4 стакана муки, по 200 г сливочного масла и сметаны, 1/2 ч. ложки соды, щепотка ванили.

Для начинки: 3 белка, 1 стакан сахарного песка, 300 г грецких орехов, 250 г клубничного конфитюра, 1 лимон.

Для крема: 150 г сливочного масла, 1/2 банки сгущенного молока.

Желтки растереть с сахаром добела, добавить масло, сметану, смешанную с гашеной содой, ваниль. Продолжая растирать, всыпать муку. Из полученного теста приготовить 3 коржа. Два из них испечь на пергаменте до розового цвета. Третий корж (сырой) смазать начинкой и испечь на слабом огне. Первый остывший корж смазать конфитюром и натертой лимонной цедрой, положить на него второй и, смазав кремом, покрыть третьим коржом. Торт выдержать 7—8 часов.

Приготовление начинки: взбить белки до крутой пены с сахаром. В смесь добавить пропущенные через мясорубку орехи.

Приготовление крема: сгущенное молоко тщательно растереть с маслом.

ПАРИЖСКИЙ

Для теста: 50 г сахарной пудры, 100 г сливочного масла, 5 яиц, 50 г шоколада, 60 г сахара, 80 г муки, 70 г растертых орехов.

Для начинки: 0,2 л сливок, 30 г сахарной пудры, 100 г шоколада, 30 г ванильного сахара, 50 г сливочного масла.

Для шоколадной помадки: 60 г шоколада, 60 г маргарина.

Сахарную пудру растирают со сливочным маслом, в массу добавляют, постоянно помешивая, желтки, размягченный шоколад, массу взбивают до образования густой пены. Белки и сахарную пудру взбивают в густую пену и вместе с мукой и орехами перемешивают с полученной массой. В тортовую форму, смазанную маслом и обсыпанную мукой, выкладывают тесто и выпекают. Сверху готовый и охлажденный торт намазывают начинкой, глазируют шоколадной помадкой, украшают и оставляют в холодном месте.

Начинка: сливки, сахарную пудру, ванильный сахар, тертый шоколад и масло варят, постоянно помешивая, до получения однородной густой кашицы, которую оставляют охладиться. Охлажденную массу взбивают в густую пену.

Шоколадная помадка: размягченный шоколад вместе с маргарином размешивают. Когда масса начнет застывать, ею глазируют торт.

МУШКЕТЕРЫ

Для теста: *мука — 1 стакан, яйца — 5 шт., сахар-песок — 180 г, ванильный сахар — 1/2 пакета, сливочное масло — 250 г, белые сухари — 1 ст. ложка, порошок для печенья — 1 пачка.*

Прослойка и крем: *вишневое или малиновое варенье, молотые ядра грецких орехов, сахарная пудра — 60 г, яйца — 2 шт., молоко — 2 ст. ложки, ванильный сахар — 1/2 пакета, тертый шоколад — 60 г, сливочное масло — 60 г.*

5 яичных желтков, сахар и ванильный сахар взбивают в пену, добавляют к ней растертое добела сливочное масло, просеянные сухари, смешанный с мукой порошок для печенья и крепкую пену из 5 яичных белков. Форму для выпечки тортов смазывают сливочным маслом, посыпают сухарями и выпекают в ней при средней температуре четыре одинаковых круглых пласта.

Нижний пласт остывшего торта покрывают кремом, второй — фруктовым повидлом, а сверху посыпают молотым орехом.

Третий пласт намазывают снова кремом. Весь торт покрывают кремом и посыпают ванильным сахаром.

Приготовление крема: 60 г сахарной пудры растирают с двумя яйцами в пену, добавляют к ней 2 ст. ложки молока, ванильный сахар и варят густую массу. Помешивая, охлаждают ее, добавляют тертый шоколад, сливочное масло и все растирают в однородную массу.

УТРО

Для теста: *мука — 1 стакан, яйца — 4 шт., желтки — 4 шт., сахарный песок — 1/2 стакана.*

Для сиропа: *сахарный песок — 1/2 стакана, вода — 1/4 стакана, коньяк — 1 ст. ложка.*

Для крема: *молоко — 1/2 стакана, сахарный песок — 3/4 стакана, сливочное масло — 100 г, коньяк — 1/2 ч. ложки.*

Растереть яйца с сахарным песком, добавить желтки, взбить, всыпать муку и замесить тесто. Приготовленное бисквитное тесто выложить в круглую форму и

выпечь. Бисквит охладить, разрезать на три пласта и пропитать их сиропом.

Для приготовления крема вскипятить и процедить сироп, приготовленный из сахарного песка и молока. Размять масло, постепенно подливая охлажденный сироп. Крем взбить, в конце добавить коньяк. Приготовленный крем разделить на три части и две подкрасить в разные цвета коричневый (какао), розовый (несколькими каплями свекольного сока). Нижний пласт промазать коричневым кремом, средний — розовым, а верхний и бока торта — белым. Приготовленный бисквитный торт с боков и сверху не густо посыпать крошкой коричневатого цвета так, чтобы белый крем просвечивался через посыпку.

МАЙСКИЙ

Для теста: *мука — 4 ст. ложки, яйца — 4 шт., сахарный песок — 1 стакан, картофельная мука — 2 ст. ложки, сода — 1/4 ч. ложки, кислые яблоки — 5 шт., корица, ванильный сахар по вкусу.*

Взбить белки в пышную пену, затем по одному ввести желтки. Смешать с сахарным

песком до однородной массы. Смешать муку с картофельной мукой и содой и постепенно ввести ее в массу. Все взбить. В смазанную маслом и посыпанную сухарями глубокую форму положить нарезанные тонкими ломтиками очищенные от кожицы кислые яблоки. Посыпать корицей или ванильным сахаром и залить приготовленным тестом. Выпекать при температуре 200 – 210°С. Охлажденный торт украсить ягодами из компота.

БАБЬЕ ЛЕТО

Для теста: мука – 2 стакана, кефир – 1/2 л, яйца – 3 шт., сахарный песок – 1 стакан, соль – 1/4 ч. ложки, сода – 1 ч. ложка, уксус – 2 ч. ложки, масло сливочное – 30 г, какао – 1/2 стакана.

Взбить яйца с сахарным песком до пышной массы. Полученную массу соединить с тестом, которое замесить из всех остальных продуктов. Все тщательно перемешать. Разделить тесто на части и выпекать коржи при температуре 200 – 220°С в течение 30 – 35 минут. Коржи по желанию смазать кремом, вареньем и соединить.

8 МАРТА

Для теста: 125 г сливочного масла или маргарина, по 1 стакану сахарного песка и муки, 3 яйца, 1 ч. ложка соды, 2 ст. ложки какао-порошка.

Для крема: 3 яйца, 2/3 стакана сахарного песка, 3 ст. ложки муки, 1/2 стакана крепкого кофе, 200 г сливочного масла.

Какао, сахар, маргарин хорошо растереть. Добавить 1 яйцо, а затем гашеную соду, муку и снова хорошо растереть. Выложить тесто на смазанную маслом сковороду и выпекать 20 минут при температуре 180°С. Острым длинным ножом разрезать остывший корж, осторожно снять верхнюю часть. Нижнюю и боковинки промазать кремом. Верхнюю часть положить на крем и засыпать сахарной пудрой. На белом фоне будет нарядно выглядеть цифра 8, выложенная из кусочков шоколада, шоколадных конфет, мармелада, клюквы или ягод из варенья.

Приготовление крема: растереть сахар с яйцами, добавить муку и снова растереть, чтобы не было комочков. Понемногу под-

ливая холодный кофе, массу хорошо размешать и при непрерывном помешивании подержать на огне до загустения. Когда остынет, массу небольшими порциями положить в размягченное масло и взбить.

МЕДОВЫЙ, ОСОБЫЙ

Для теста: мука — 3 стакана, сахар-песок — 1 стакан, мед — 1 стакан, 3 яйца, сода — $1^1/_5$ ч. ложки.
Крем: сметана — 3 стакана, сахар-песок — 1,5 стакана.

Сахар и мед в высокой эмалированной кастрюле растапливают до пузырьков на медленном огне. Как только появятся пузырьки, всыпают соду и, не переставая, хорошо мешают (на самом медленном огне). Получается высокая белая пена, как только она увеличится в 4 — 5 раз, кастрюлю снимают с огня. В эту горячую массу вбивают по одному яйца, хорошо перемешивают, всыпают просеянную муку. Еще раз хорошо перемешивают. Тесто ставят в холодильник на сутки, не меньше. Тесто вынимают из холодильника, делят на 4 части, выпекают

из каждой части по одному тонко раскатанному в большом количестве муки коржу. Коржи пекутся быстро, за 10—15 минут, до золотистого цвета. Холодный лист, на котором будут печься коржи, надо смазать маслом. Коржи охладить, каждый смазать кремом.

Крем. Сметану с сахаром хорошо взбивают, смазывают каждый корж. Сверху торт украшают по своему желанию (орехами, тертым шоколадом и др.).

ЧЕРНОСМОРОДИНОВЫЙ

Продукты: 500 — 750 г черной смородины, 75 г изюма, сахарный песок, 4 ст. ложки сливок или 40 г коньяка, песочное тесто по основному рецепту, но приготовленное из 150 г муки и 150 г тертой булки, 200 г творога, 2 яйца, 2 ст. ложки рома, 2 ст. ложки крахмала.

Взять две трети теста, выложить им слегка смазанную маслом и посыпанную мукой разъемную форму. Смешать черную смородину и изюм, добавить сахарный песок, залить сливками или конья-

ком, соединить с творогом, $1^1/_2$ яйцами, ромом, крахмалом и сахарным песком и положить смесь на тесто. Часть ягод черной смородины равномерно разложить на поверхности теста. Оставшееся тесто раскатать в тонкие жгутики или вырезать из него выемкой различные фигуры и использовать на поверхности торта как украшения. Смазать остатками взболтанного яйца и выпекать на среднем огне около 50 минут, еще раз посыпать сахарным песком. Этот торт будет очень вкусным и в том случае, если вместо черной смородины использовать ежевику или другие ягоды с терпким вкусом.

СВЕЖЕСТЬ

Продукты: *8 крупных или 10 средних яиц, 2 стакана сахара, 2 стакана муки, 0,5 стакана повидла или варенья красного цвета.*

Для пропитки: *1 стакан воды, сок 1 лимона и 1 апельсина, 0,5 стакана сахара.*

Для желе: *2 ст. ложки желатина, 1 лимон, 1 апельсин, 2 стакана жидкости (в 1,5 стакана воды добавить сок лимона и апельсина).*

Украшение: *1 лимон, 1 апельсин или 1 мандарин, яблоки, вишни, мармелад или клюква.*

Испечь 2 круглых коржа, для чего взбить 4 — 5 белков и постепенно добавить 0,75 стакана мелкого сахара. Взбивать до растворения сахара. Затем по одному взбить желтки, постепенно добавить 0,75 стакана муки (лучше сделать смесь из 1 ст. ложки манки, 1 ст. ложки мелко порезанных сухарей, остальное — мука). Тесто должно быть густоты сметаны. Все повторить для второго коржа. Дно формы застелить пергаментом или калькой, обильно смазать жиром, поставить в горячую духовку. Печь 20 минут при температуре 180°С. Первый бисквит перевернуть, остудить и пропитать. Смазать вареньем или повидлом, накрыть вторым и тоже пропитать. Украсить фруктами, залить желе, бока обсыпать крошкой.

ИЗ ФИСТАШЕК С ШОКОЛАДНОЙ НАЧИНКОЙ

Для теста: *3 ст. ложки молотых сухарей, 200 г молотых фисташек, 8 яиц, 350 г сахара, лимонная цедра, немного соды.*

Для начинки: *100 г шоколада, 50 г молотых фисташек, 3 ст. ложки сиропа, 1 желток, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки молотых сухарей, сок 1/2 лимона.*

Растереть желтки с сахаром, добавить сухари, лимонную цедру, немного соды, наконец, взбитые в пену белки и молотые фисташки. Выложить приготовленную массу в смазанную маслом и посыпанную мукой форму для торта и выпекать около 30 минут в средне нагретой духовке.

Когда корж немного остынет, извлечь его из формы и разрезать вдоль на два пласта, которые прослоить начинкой.

Для приготовления начинки шоколад смешать с фисташками, сиропом, желтком, маслом, сухарями и лимонным соком. Эту смесь размешать и прогреть на небольшом огне.

С ФРУКТАМИ, ЖЕЛЕ И ТВОРОГОМ

Этот торт трехслойный.

Бисквит: *1 стакан сахара взбить добела с 3 яйцами и добавить 1 ст. муки.*

Творожная масса: *2 пачки творога и 1 стакан сахара растереть со 100 г сливочного масла. Залить теплой водой 2 ст. ложки желатина, размешать, поставить на огонь, но до кипения не доводить, остудить и вылить в творог. Добавить в творог орехи.*

Бисквит выпекать 20 минут. Готовую творожную массу вылить на остывший бисквит. Сверху украсить торт фруктами из компота и залить желе (лучше красного цвета).

Этот торт удобнее всего готовить в разъемной форме с высокими краями. Если такой нет, сделайте высокие бортики из полоски картона, а потом снимите.

ДАЙНАВА
(по-литовски)

Продукты: *мука — 3,5 стакана, яичные белки — 17 штук, сахар-песок — 2 стакана, сахарная пудра — 300 г, масло сливочное — 300 г, яичные желтки — 2 штуки, молоко — 1/2 стакана, какао — 20 г, шоколад — 200 г, жир кондитерский — 20 г, коньяк — 20 г, орехи любые — 1/2 стакана.*

Взбивают белки, постепенно добавляя сахарный песок, до образования устойчивой пены. Измельченные орехи смешивают с сахарной пудрой, просеянной мукой и взбитыми белками. Из приготовленного таким образом белкового теста выпекают 3 одинаковые лепешки. Три белково-ореховые лепешки промазывают кремом, заливают глазурью, приготовленной из шоколада, растопленного на кондитерском жире. Украшают декоративными элементами из сахарной массы.

Приготовление крема: в яичные желтки, растертые с сахарным песком, вливают тонкой струйкой горячее молоко, непрерывно помешивая. Затем охлаждают до 18 – 20°С, вливают в размягченное сливочное масло, добавив какао и коньяк.

С ОРЕХОВОЙ НАЧИНКОЙ

Для теста: 1 стакан молотых белых сухарей, 3 стакана молотых орехов, 2 $^{1}/_{4}$ стакана сахара, 9 яиц.

Для начинки: 2 стакана орехов, 0,5 стакана сахара, 4 яйца.

Для помадки: 1,5 стакана сахара, 1 стакан воды, сок 1 лимона.

Для крема: 100 г сливочного масла, 0,5 стакана сахара, 1 яйцо, ванилин.

Для украшения: орехи.

Приготовить бисквитное тесто без подогрева, но вместо муки всыпать молотые сухари и орехи.

Для начинки смешать орехи со взбитыми белками и сахаром и на маленьком огне прогревать до загустения

Для помадки сахар залить кипятком, влить лимонный сок и варить все на сильном огне до загустения, закрыв кастрюлю крышкой, обмывая мокрой кисточкой края посуды, чтобы сахар не кристаллизовался. Варить, пока капля сиропа, опущенная в стакан с холодной водой, не превратится сразу в шарик, который не разойдется в воде. Сваренную массу сбрызнуть холодной водой и охладить. Затем растереть деревянной ложкой, чтобы получилась белая гладкая масса. Если сироп при растирании будет слишком быстро густеть, прибавить несколько капель горячей воды.

Для крема растереть масло, сахар и яйцо в пышную однородную массу, добавить ванилин.

Готовый остывший ореховый бисквит разрезать на три пласта. Каждый из них промазать ореховой начинкой, сложить один на другой и покрыть подогретой помадкой бока и верх торта. Когда помадка немного остынет, украсить верх торта целыми половинками орехов, пространство между ними из кондитерского мешочка заполнить сливочным маслом.

ВАФЕЛЬНЫЙ МАЛИНОВЫЙ

Вафли большого размера.

Для крема: *180 г сахарной пудры, 200 г сливочного масла, 2 ст. ложки малинового повидла или джема.*

Для глазури: *130 г сахарной пудры, 1 ст. ложка горячей воды, 1 ст. ложка малинового сока.*

Масло взбить с сахаром и повидлом. Вафли намазать кремом, положить друг на друга, сверху слегка придавить или положить груз на 3 минуты, затем поставить в холодное место (в холодильник), чтобы начинка затвердела.

Готовый торт глазировать.

Когда глазурь застынет, торт нарезать острым ножом.

Для приготовления глазури сахар залить горячей водой и малиновым соком. Массу размешивать до загустения.

ФРУКТОВЫЙ БЕЗ ВЫПЕЧКИ

Продукты: 1 стакан фруктов, 1/2 л вина или фруктового сока, 1/4 л воды, 75 г сахара, 30 г желатина, 12 – 20 штук (в зависимости от величины) печенья из пресного сдобного теста "Мюрбхен", 100 г стружки кокоса.

Фрукты хорошо подсушить на сите. Нагреть вино, воду и сахар, снять с огня и в этой массе растворить желатин, предварительно размягченный в прохладной воде. Полученное желе налить тонким слоем в небольшую разъемную форму для торта, сполоснутую водой. После застывания поверх желе положить печенье, слой фруктов (их можно сразу смешать с кокосовой

стружкой), осторожно залить желе, дать ему затвердеть и снова положить печенье. Сверху залить остатками желе так, чтобы им были заполнены равномерно все промежутки. Торт поставить на некоторое время в холодное место. Перед тем как вынуть его из формы, края осторожно отделить от стенок формы. После этого торт можно украсить взбитыми сливками или кремом.

Вариант: слой печенья или бисквитных тостов смазать теплым пудингом, покрыть фруктами, миндальной крошкой, кишмишем и залить желе. Торт готов.

ФРУКТОВЫЙ

Продукты: песочное тесто, приготовленное по основному рецепту, творожная масса из 500 г творога, фрукты, сливочное масло, сахарный песок.

Раскатать песочное тесто и уложить его в смазанные маслом слегка посыпанные мукой формочки. Сверху разложить творожную массу и фрукты. Выпекать на среднем огне примерно 40 мин. Сразу после выпечки обрызгать растопленным сливочным маслом и обсыпать сахарной пудрой. Тарталетки после выпечки можно заполнить также кремом и фруктами.

ПАЙ

Продукты: мука — 3 стакана, масло сливочное — 200 г, сметана — 1 стакан. Бисквит: мука — 1 стакан, сахар-песок — 1 стакан, яйца — 4 штуки, яблочный конфитюр — 2 стакана, сахарная пудра — 1/2 стакана.

Муку с маслом рубят ножом, чтобы получить маслянистую крупу, вливают сметану, смешанную с солью, и быстро замешивают тесто. Выкладывают его на смазанный маслом глубокий противень ровным слоем, прижимая пальцами. Ставят в хорошо разогретую духовку, убавив огонь. Когда тесто подрумянится, вынимают его, смазывают яблочной начинкой и сверху заливают ровным слоем смеси для бисквита. Снова ставят в духовку, убавив огонь. Когда бисквит зарумянится и пропечется, вы-

нимают торт, нарезают на листе горячим ножом на квадраты, засыпают сахарной пудрой. Перекладывают куски торта на блюдо и держат на холоде.

НОВОГОДНЯЯ НОЧЬ

Для теста: *2 стакана муки, 200 г сливочного масла, 1 стакан сметаны.*

Для начинки: *300 г яблочного джема или варенья.*

Для шоколадной глазури: *150 г сахарной пудры, 2 ст. ложки какао, 4 ст. ложки масла.*

Для отделки: *100 г масла, 1 желток, 2 ст. ложки сахарной пудры, 2 ст. ложки коньяка.*

Для украшения: *горсть грецких орехов.*

Из масла, сметаны, муки замешивают однородное тесто, делят его на 6 равных частей, раскатывают в одинаковые кружки, выпекают при температуре 200 — 220°С до золотистого цвета.

Коржи намазывают тонким слоем джема и кладут друг на друга, нижний переворачивают ровной поверхностью вверх,

намазывают джемом, после чего покрывают шоколадной глазурью.

Крема взбивают масло с сахарной пудрой и коньяком, добавляют взбитый желток и перемешивают.

Шоколадная глазурь взбивают масло постепенно, при взбивании добавляют сахарную пудру и какао.

ШОКОЛАДНЫЙ

Для теста: *по 130 г маргарина, плиточного шоколада и муки, 200 г сахарного песка, по щепотке соли и корицы, цедра лимона на кончике ножа, 6 яиц.*

Для крема: *200 г горького шоколада, 2 яйца, 400 г сахарной пудры, 120 г сливочного масла, 2 рюмки коньяка или рома.*

Маргарин смешать со 100 г сахара, солью, корицей и лимонной цедрой и растирать до образования пены, постепенно подмешивая желтки. Плиточный шоколад растворить в горячей воде, дать немного остыть и смешать с пенистой массой. Добавить муку. Положить на противень смазанную маслом пергаментную бумагу, выложить на нее тонкий слой теста и выпекать в предвари-

тельно нагретой духовке при температуре 180°С примерно 20 минут. Сразу же после выпечки выложить на обсыпанное сахарным песком полотенце. Бисквитную лепешку разрезать вдоль пополам и охладить. Промазать лепешки кремом, украсить этим же кремом. Готовый торт поставить на 1—2 часа в холодильник.

Приготовление крема: натереть шоколад, подмешать яйца и сахарную пудру. В полученную массу добавить коньяк и ром.

КОФЕЙНЫЙ С ЛИКЕРОМ

Продукты: 600 г печенья, 200 г сливочного масла, 2 желтка, 1 стакан сахара, 3/4 стакана молока, 3 ст. ложки какао, 1 ст. ложка ликера, стакан кофе.

Масло взбивают, добавляют желтки, предварительно взбитые с сахаром и какао. Порциями добавляют горячее молоко. В конце вливают ликер. Печенье смачивают холодным кофе, укладывают слоями, смазывают кремом, пока не получится трехслойный торт. Верх и боковые стороны торта покрывают кремом, посыпают шоколадом.

ПУНШЕВЫЙ

Для основного бисквитного теста: 6 яиц, по 1,5 стакана сахарного песка и муки.

Для второго бисквитного теста: 5 яиц, по 1,25 стакана сахарного песка и муки, клюквенный сок.

Для шоколадного теста: по 100 г сливочного масла, сахарного песка, тертого шоколада, муки и орехов, 6 яиц, ванилин.

Для сиропа: 100 г сахарного песка, 1 стакан воды, 1 лимон, 1/2 стакана рома.

Для глазури: 300 г сахарного песка, 3 ст. ложки кипятка, 1 ст. ложка рома.

В круглой форме испечь бисквит из первого теста.

Приготовить второе бисквитное тесто, разделить его пополам и одну половину пропитать клюквенным соком до розового цвета. Обе половины испечь отдельно в прямоугольной форме.

Для шоколадного теста растереть масло с сахаром и шоколадом, постепенно по одному добавить желтки, ванилин, молотые орехи, муку и взбитые в пену белки. Испечь в прямоугольной форме.

Все оставшееся тесто, испеченное в прямоугольных формах, порезать на кубики одинаковой величины, залить остывшим сиропом и хорошо перемешать.

Круглый бисквит разрезать по горизонтали на 2 лепешки. На нижнюю уложить ровным слоем разноцветное тесто, накрыть другой лепешкой, а сверху фанеркой, положить груз и поставить на холод на 12 часов.

Глазурь приготовить из указанных продуктов, 1/4 которой окрасить в розовый цвет. Оставшейся глазурью залить торт сверху и с боков. Из кондитерского шприца выпустить розовую глазурь в виде сетки. На каждую сеточку положить по ягодке из варенья.

ТОРТ-ПУНШ

Для теста: 180 г муки, по 200 г сахарной пудры и мармелада, 12 яиц.
Для крема: 1/2 л белого вина, 200 г сахарной пудры, 8 желтков, 1 лимон.
Для сиропа: 3 ст. ложки сахарного песка, 1/3 стакана воды, 50 г рома или коньяка.

Желтки растереть добела с сахарной пудрой, всыпать муку, снова хорошо растереть, добавить взбитые в пену белки и слегка вымешать. Полученную массу выложить в смазанную маслом форму и выпекать около часа на небольшом огне. После выпечки торт разрезать пополам, пропитать горячим ромовым сиропом, склеить обе половины мармеладом. Верх торта покрыть кремом и украсить цукатами или вареньем.

Приготовление крема: желтки с сахарной пудрой и тертой лимонной цедрой растереть добела, заварить в кипящем белом вине, помешивая только в одну сторону, поставить на огонь и, продолжая помешивать, довести до кипения.

Приготовление сиропа: сахар с водой довести до кипения, добавить ром или коньяк.

ТРЕХСЛОЙНЫЙ

Для теста: мука — 2 стакана, яйца — 3 шт., сахарный песок — 1 стакан, сливочное масло — 75 г, сметана — 150 г, орехи — 1 стакан, варенье — 1 стакан, соль и сода по 1/4 ч. ложки, сахарная пудра — 2 ст. ложки, цедра одного лимона.

Растереть яйца с сахаром (3/4 стакана), цедрой, солью до однородного состояния, ввести масло и сметану, всыпать муку, смешанную с содой, и замесить тесто, которое положить на холод на 30 минут. Охлажденное тесто разделить на 3 части. Каждую раскатать на лепешки толщиной 1/2 см. На противень, смазанный маслом и посыпанный мукой, положить одну лепешку, намазать ее вареньем и накрыть третьей лепешкой, края которой соединить с краями нижней лепешки и крепко защепить, чтобы варенье не вытекало при выпечке. Верхнюю лепешку и боковую поверхность смазать взбитым яйцом и посыпать орехами, смешанными с сахаром. Выпекать пирог при температуре 210 – 220°С. Готовый пирог посыпать сахарной пудрой.

МАРМЕЛАДНЫЙ

Для теста: *250 г мармелада, по 160 г сливочного масла, сахарной пудры и орехового ядра, 8 яиц, 2 ст. ложки сухарей, 1/2 лимона.*

Для крема: *2 белка, 200 г сахарного песка, ваниль.*

Растереть добела желтки с маслом и сахарной пудрой, влить лимонный сок и снова растереть (только в одну сторону). Затем положить дробленое ореховое ядро, молотые сухари и все это вымешать. В полученную массу добавить взбитые белки и снова слегка вымешать.

В смазанную маслом и посыпанную мукой форму уложить половину массы, покрыть ее слоем мармелада, сверху выложить вторую половину массы. Выпекать на небольшом огне и течение 45 минут. После охлаждения верх торта покрыть белым кремом и посыпать дробленым ореховым ядром. Затем торт снова поставить в духовку на 5 — 7 минут, после чего обсыпать сахарной пудрой.

Приготовление белого крема: белки взбить в крепкую пену, добавить сахар с ванилью и перемешать.

ТОРТ СЛОЕНЫЙ С ДЖЕМОМ

Для теста: *2,5 стакана муки, 350 г сливочного масла, 3 яйца, 1/4 ч. ложки соли, 2,5 ст. ложки молока.*

Для прослойки: *250 г любого джема.*

Из теста раскатывают пять круглых лепешек: три — диаметром 25 см и две — диаметром 15 см. Кладут лепешки на сбрызнутый водой противень, накалывают в нескольких местах и выпекают 25 — 30 минут при температуре 230 — 240°С. Охлаждают лепешки и подравнивают края, положив перевернутую глубокую тарелку на большие лепешки, десертную — на малые, ножом обрезают излишки по краю тарелки. Три большие лепешки склеивают густым джемом. Поверхность и боковые стороны покрывают джемом и обсыпают крошкой, приготовленной из обрезков. Две малые лепешки тоже намазывают джемом и соединяют, их кладут сверху больших лепешек. Торт украшают фруктами.

МИНДАЛЬНЫЙ ИЗ ЯИЧНЫХ БЕЛКОВ

Для теста: *7 белков, 200 г сахарной пудры, 250 г растертого миндаля.*

Для начинки: *100 г сахарной пудры, 100 г сливочного масла, 30 г ванильного сахара, 50 г миндаля.*

Для украшения: *100 г сметаны, 500 г сахарной пудры, 50 г миндаля.*

Белки растирают с сахаром, добавляют миндаль, массу перемешивают. Готовое тесто выкладывают в смазанную маслом и посыпанную мукой тортовую форму и выпекают в теплой духовке на небольшом огне около 1 часа. Готовый и охлажденный торт разрезают на два пласта, которые намазывают начинкой и соединяют. Сверху торт украшают взбитыми сливками и миндалем.

Начинка: масло растирают с сахаром и ванильным сахаром, к массе добавляют миндаль и перемешивают.

БИСКВИТНЫЙ БЕЗ ЯИЦ

1/2 банки сгущенного молока, 140 г муки, 1 ч. ложка пекарского порошка, 60 г сливочного масла, 1/2 ч. ложки соды.

Это изделие рекомендуется для тех, кто не ест яиц. Его быстро и легко приготовит любая хозяйка. Подготовка 10 минут. Тепловая обработка 20 минут. Рецепт рассчитан на 6 — 8 порций.

Перемешивают все компоненты, добавляют 75 г воды и хорошо взбивают смесь.

Выпекают в горячей духовке при температуре 210°С в течение 10 минут. Охлаждают, разрезают на ломтики и подают к столу.

БИСКВИТНЫЙ С МОРОЖЕНЫМ

Для теста: 4 ст. ложки муки, 4 больших яйца, 1 чайная ложка пекарского порошка.

Для пропитки: *3/4 стакана сиропа или подслащенного яблочного сока.*

Для начинки и отделки верха: *250 г консервированного или свежего ананаса, 250 г клубники, 250 г сливочного мороженого.*

Для украшения: *шоколад.*

Муку смешать с пекарским порошком. Белки отделить от желтков и взбить в крепкую пену. Добавлять попеременно с мукой взболтанные вилкой желтки. Осторожно перемешать тесто. Разъемную форму смазать растопленным сливочным маслом и посыпать панировочными сухарями, вылить в форму тесто. Выпекать на небольшом огне примерно 20 — 25 минут.

Охлажденный бисквит разрезать на два пласта и сбрызнуть их сиропом или подслащенным яблочным соком.

Нижний пласт покрыть ломтиками ананаса и клубникой. Сверху положить второй пласт, слегка прижать. Поставить в холодильник.

Перед тем как подать торт к столу, выложить на него ложкой сливочное мороженое. Ложку каждый раз опускать в горячую воду, чтобы мороженое не приставало к ней. Украсить торт клубникой и ломтиками ананаса, кусочками шоколада. Вместо ананасового можно использовать грушевый или яблочный компот.

С ВАНИЛЬНЫМ КРЕМОМ

Для теста: мука — 1 стакан, сахарный песок — 1 стакан, яйца — 7 шт., крахмал — 1/3 стакана, сода — 1/4 ч. ложки, лимонная цедра —1ч. ложка.

Для ванильного крема: *масло сливочное — 400 г, яйцо — 1 шт., молоко — 1 стакан, сахарный песок — 50 г, ванильный сахар — 1 пакетик, клюквенный сок — 1 ст. ложка.*

Растереть желтки с сахарным песком, добавить муку, крахмал, соду, взбитые яичные белки и лимонную цедру. Приготовленное тесто вылить в форму, смазанную маслом и слегка посыпанную мукой, и выпечь при температуре 180 – 200°С. Остывший бисквит разрезать на три пласта и пропитать сахарным сиропом. Первый пласт промазать ванильным кремом, следующий – вареньем, боковые стороны и поверхность торта украсить тонким слоем крема и обсыпать крошкой от бисквита.

Для приготовления ванильного крема растереть яйцо с сахарным песком, постепенно добавляя горячее молоко. Посуду со смесью нагреть до 80 – 90°С на водяной бане. Масса готова, когда загустеет до консистенции сметаны. Масло растереть добела и перемешать с охлажденной яичной массой, добавить клюквенный сок и ванильный сахар.

Для украшения можно использовать также фрукты или ягоды, а рисунок из крема нанести с помощью кондитерского

мешочка или шприца. Перед подачей торт выложить на блюдо и нарезать на порции.

С МЕРЕНГАМИ

Для теста: 1/2 стакана сахара, 3/4 стакана муки, 5 желтков.

Для меренгов: 1 стакан сахара, 5 белков, ванилин.

Для крема: 1 стакан сливок, 1 ч. ложка сахара.

Для начинки: 1 стакан варенья, 50 г шоколада.

Готовят бисквит: яйца с сахаром взбивают на водяной бане и после охлаждения перемешивают с мукой. Выпекают крупную лепешку

Меренги: белки хорошо взбивают с сахаром Полученную массу отсаживают на противень и выпекают лепешки-безе

Бисквитные лепешки после выпечки и охлаждения покрывают вареньем, на варенье кладут слой меренгов, сверху слой крема, затем опять слой меренгов. Между меренгами делают украшение из крема и шоколадных усиков.

ИЗ ПОМАДКИ

Продукты: 1,5 кг сахара, 2 стакана воды, 100 г шоколада, 1 лимон, 2 ст. ложки уксуса, ванилин.

Высыпают сахар в кастрюлю, заливают водой, добавляют уксус, накрывают и на медленном огне варят сироп. Чтобы определить готовность сиропа, набирают его столовой ложкой и растирают чайной ложкой. Если проба побелеет, снимают с огня и накрывают. Охлажденный сироп растирают, пока не побелеет. Эту массу выкладывают на салфетку, расстеленную на глубокой тарелке, заворачивают и оставляют на ночь. На следующий день массу выкладывают на тарелку, перемешивают и делят на три части. В одну вливают тонкой струйкой теплый шоколад, ванилин и кладут в застеленную салфеткой форму. На этот слой кладут второй, подкрашенный розовой кондитерской краской, а на него третий, вымешанный с лимонным соком. Придавливают грузом и дают хорошо застыть. На следующий день торт снимают с салфетки и украшают шоколадными конфетами.

С КРЕМОМ ИЗ СГУЩЕННОГО МОЛОКА С САХАРОМ

Продукты: сливочное масло — 200 г, мука в/с (2,5 стакана) — 400 г, подсоленная вода (1/2 стакана) — 125 г. 1 столовая ложка сметаны — 25 г, сгущенное молоко с сахаром (1 банка) — 400 г.

Охлажденное сливочное масло разрезать на маленькие кусочки, обсыпать мукой. Затем собрать горкой, сделать в ней небольшое углубление, куда налить подсоленную воду. Добавить сметану и замесить тесто.

Тесто накрыть полотенцем и оставить в холодном месте на 20 — 30 минут. После этого разделить его на 3 части, каждую часть тонко раскатать в круглую лепешку. Лепешки проколоть в нескольких местах и выпечь в духовке. Остывшие изделия сложить одно на другое и выровнять, срезая выступающие части.

Сгущенное молоко с сахаром в банке, не вскрывая, положить в кастрюлю с водой и кипятить в течение 2 часов, после чего

банку охладить, вскрыть и сгущенным молоком покрыть остывшие изделия равномерным слоем и сложить одно на другое. Бока и верхнюю лепешку также смазать сгущенным молоком и засыпать мелкой крошкой, образовавшейся при выравнивании лепешек

ОРЕХОВЫЙ СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ

***Основа торта:** 5 яиц, 125 г сахара, немного соли, 100 г молотых или рубленых орехов, 80 г картофельного крахмала.*

***Начинка:** 2 стакана сливок, 1 ст. ложка сахара, 4 ст. ложки измельченных орехов, 4 ст. ложки крепкого кофе, 2 ч. ложки желатина.*

***Покрытие:** кофейная или шоколадная глазурь из 100 г сахарной пудры, обжаренные орехи или пралине.*

Яичные желтки взбить с сахаром. Белки взбить отдельно в крепкую пену, 1/3 белковой пены смешать с желтками, добавить измельченные орехи, крахмал и затем оставшиеся взбитые белки. Тесто сразу переложить в смазанную сливочным маслом и посыпанную панировочными сухарями большую разъемную форму и выпекать в умеренно жаркой духовке (160 — 180°С) 25 — 30 минут. Охлажденную основу разрезать на два пласта. Нижний пласт выложить в плоскую миску с выпуклым дном так, чтобы край пласта частично покрывал бока миски. Сливки взбить с сахаром в крепкую пену, добавить измельченные орехи, затем замоченный в холодном кофе и разведенный на водяной бане охлажденный желатин. Крем вылить в миску на нижний пласт, разровнять, накрыть вторым пластом и поставить на 3 — 4 часа в холодильник. Перед сервировкой выбить торт из миски на специальную подставку выпуклой стороной вверх, покрыть тонким слоем глазури и украсить обжаренными орехами или пралине.

Вместо сахарной глазури торт можно покрыть густым цветным фруктовым или ягодным повидлом и украсить взбитыми сливками.

БЕЛКОВЫЙ С ВАРЕНЬЕМ

Для теста: 4 белка, 1 стакан сахара, ванильный сахар на кончике ножа.
Для начинки: 1 стакан варенья вишневого или черешневого.

Яичные желтки охлаждают в просторной посуде и взбивают с частью сахара до увеличения объема в 5 — 6 раз. Досыпают оставшийся сахар, тщательно размешивают. Воздушное тесто из корнетика или чайной ложкой отсаживают на бумагу в форме двух круглых лепешек толщиной 10 мм и выпекают их при температуре 110 — 120°С в течение 30 — 40 минут. После выпечки бумагу удаляют, а лепешку прослаивают вишневым или черешневым вареньем. Иногда верх торта украшают вишнями, цукатами или орехами

ЗАВАРНОЙ МЕДОВЫЙ

Для теста: 3 ст. ложки меда, чуть соды, стакан сахара, 3 ст. ложки масла, 3 яйца, мука.

Мед нагревают в кастрюле, добавляют соду, вымешивают до пены, снимают с

огня, всыпают сахар, тщательно перемешивают, добавляют масло, взбитые яйца, добавляют муку до консистенции песочного теста, делят на 4 части. Выпекают, перeслаивают сгущенным молоком, украшают орехами, шербетом или шоколадом.

ТОРТ-СМЕТАННИК С КОРИЦЕЙ

Для теста: 1,5 стакана пшеничной муки, 2 — 3 яйца, 1 стакан сахарного песка, 1 стакан сметаны, 1 ч. ложка молотой корицы или 1/2 пакетика корицы с сахаром, 1 ч. ложка (без верха) питьевой соды, 1 ст ложка уксуса, 1 стакан изюма без косточек (по желанию), молотые сухари для обсыпки.
Для горячей смеси: 2 ст. ложки порошка какао, 2 ст. ложки сахарного песка, 2 ст. ложки сметаны.

Яйца взбить с сахаром в густую пену, добавить сметану, корицу, осторожно перемешать деревянной ложкой, постепенно всыпать муку и размешать все в однородную массу. Добавить погашенную в уксусе соду, изюм и еще раз перемешать.

Форму или сковороду подогреть, смазать маслом, посыпать молотыми сухарями (или размолотым скалкой печеньем), вылить в нее приготовленное тесто и сразу поставить в нагретую до 190 – 200°С духовку. Выпекать до готовности примерно 50 минут. Чтобы торт не подгорел, за 15 минут до окончания выпечки покрыть его влажной бумагой. Готовый торт охладить. Приготовить горячую смесь: какао размешать с сахаром, добавить сметану и на слабом огне, помешивая, довести до закипания, не давая кипеть. Охлажденный торт покрыть горячей смесью.

НА СМЕТАНЕ

Для теста: *мука – 2 стакана, сметана – 300 г, яйца – 5 штук, сахарный песок – 1 стакан.*
Для начинки: *варенье – 300 – 400 г, сахарная пудра – 2 ст ложки.*

Растереть сахарный песок с желтками добела, добавить сметану и перемешать Всыпать просеянную муку и ввести взбитые в пену белки. Осторожно все перемешать, вылить в форму, смазанную маслом, и поставить в духовку на 30 – 40 минут. Испеченный и охлажденный бисквит разрезать по горизонтали на два слоя, промазать нижний слой вареньем, водрузить один корж на другой, сверху торт посыпать сахарной пудрой.

ПЕСОЧНЫЙ С ТВОРОЖНЫМ КРЕМОМ

Для теста: *2 неполных стакана муки, 3 ст. ложки сахара, 100 г сливочного масла, 2 яйца, щепотка соли.*
Для крема: *750 г жирного творога, 1 неполный стакан молока, 0,5 стакана сливок, 1 стакан сахара, 0,5 лимона, сок 1 апельсина, 1/4 стакана воды, 1,5 ст. ложки желатина, 100 г изюма.*
Для отделки верха: *3 – 4 ст ложки абрикосового, сливового или яблочного мармелада, жареные орехи или миндаль.*

Муку просеять через сито на пирожковую доску или в миску. Насыпать соль и сахар. Сверху положить маленькие кусочки масла и растереть руками так, чтобы

смесь стала рассыпчатой. Затем добавить яйца и быстро замесить тесто. Завернуть его в пергаментную бумагу и положить на 1 час в холодильник.

Тесто раскатать в тонкий пласт. Сформовать лепешку и положить на дно разъемной формы.

Выпекать в духовке на среднем огне до светло-желтого цвета. Оставить основу для торта остывать в форме.

Творог смешать со сметаной, молоком, сахаром, тертой лимонной цедрой, лимонным или апельсиновым соком и взбить в пышную массу. Желатин замочить на 30 — 40 минут в холодной воде, развести на водяной бане, смешать с творогом. Добавить мытый и обсушенный изюм. Творожный крем выложить на остывшую песочную основу и разровнять. Торт поставить на несколько часов в холодильник.

Мармелад подогреть и, когда он станет жидким, размазать его тонким слоем по поверхности торта. Когда мармелад затвердеет, вынуть торт из формы и переложить на подставку для торта. Боковые стороны торта посыпать обжаренной миндальной стружкой, рублеными орехами или жареными овсяными хлопьями, смешанными с сахаром, слегка прижав их.

ТВОРОЖНЫЙ НЕПЕЧЕНЫЙ

Для теста: *0,5 кг печенья, 0,5 кг творога, 150 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 1 ст. ложка какао, изюм.*
Для глазури: *1 ст. ложка воды, 1 ст. ложка сливочного масла.*

Печенье, творог, сливочное масло и сахар смешивают и делят на две части. В одну часть добавляют какао, в другую — изюм. На фольге или полиэтилене раскладывают пласт печенья (каждое печеньице предварительно смачивается в молоке), на этот пласт наносят творог с изюмом, затем опять печенье, сверху — творог с какао и еще пласт печенья. Варят глазурь из воды и масла и покрывают верх торта. Торт ставят в холодильник на 2 часа.

ТОРТ-БЕЗЕ С ЯБЛОКАМИ

Для теста: *3 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка сахарного песка, 4*

желтка, 150 г муки, 1 ч. ложка пекарского порошка, 1/2 стакана молока.

***Для начинки:** 1 кг кислых яблок (антоновка).*

***Для покрытия:** 4 белка, 200 г сахарного песка.*

Масло взбить с сахарным песком, добавить, продолжая взбивать, по одному яичные желтки, затем смешанную с пекарским порошком муку попеременно с молоком. На лист постелить смазанную маслом пергаментную бумагу, покрыть ее квадратным пластом (25x25 см) теста и выпекать в духовке со средним жаром 6—7 минут. Затем достать лист из духовки и выложить на лепешку маленькие кусочки яблок. Яичные белки взбить, добавить 1/2 ст. ложки сахарного песка и продолжать взбивать до образования крепкой пены. Примешать оставшийся сахарный песок. Взбитые белки нанести на яблоки и 30 — 40 минут выпекать в нежаркой духовке (110 — 120°С). Белковое тесто должно пропечься. Также можно приготовить торт-безе с крыжовником.

ЧЕРЕМУХОВЫЙ

***Для теста:** по 1 стакану муки, сахарного песка и молотой черемухи, 1 яйцо, 1 ч. ложки соды, молоко.*

***Для крема:** 1 стакан сметаны, 3 ст. ложки сахарного песка.*

Сухие молотые ягоды черемухи залить кипящим молоком и оставить на 3 — 4 часа. Яйцо растереть с сахаром, добавить соду, смешать с черемухой и мукой. Хорошо все перемешать. На дно сковороды положить промасленный пергамент и выпекать в духовке 25 — 30 минут. Готовый торт охладить, разрезать вдоль на 2 части и нанести крем из взбитой сметаны.

ЕЖЕВИЧНЫЙ

***Для теста:** 400 г муки, 200 г маргарина, 100 г сливочного масла, 100 г лесных орехов, 3 желтка, 150 г сахара.*

***Для начинки:** 3 — 6 ст. ложек ежевичного варенья, 6 белков, 150 г сахара.*

***Для украшения:** свежая ежевика.*

Маргарин рубят с мукой, добавляют сахар, желтки, молотые орехи, замешивают

тесто и ставят его на час на холод. Из теста формируют 4 коржа (не раскатывая, а расправляя их пальцами). Выпекают коржи в духовке в форме для торта, выстланной промасленной бумагой, при температуре 240°С 10—15 минут. Вынимают из формы осторожно, вместе с бумагой, чтобы не покрошить. Когда остынут, кладут между тремя коржами 2 слоя из ежевичного варенья, смешанного со взбитыми белками. Начинкой смазывают верх и боковые стороны торта. Из четвертого коржа делают крошку, посыпают торт и украшают его свежими ягодами ежевики.

С КРАСНОЙ СМОРОДИНОЙ

Для теста: *200 г муки, 140 г сливочного масла, 70 г сахара, 1 яйцо.*
Для начинки: *750 г красной смородины, 400 г сахара.*

Из муки, сливочного масла, сахара, яйца приготавливают песочное тесто и раскатывают из него 2 пласта.

В формы для выпечки тортов, смазанные маслом и посыпанные мукой, укладывают пласты так, чтобы получились бортики высотой 2 см, и выпекают их. На выпеченное тесто выкладывают очищенную, тщательно промытую красную смородину и посыпают ее сахаром (370 г смородины и 200 г сахара). Оставшуюся часть красной смородины протирают через дуршлаг и варят с 200 г сахара. Полученное желе укладывают на красную смородину. Сверху посыпают сахарной пудрой.

СЛОЕНЫЙ ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ

Слоеное тесто по любому рецепту из 2 стаканов муки.
Для крема: *3 желтка, 0,5 стакана сахара, 7 стаканов молока, 2 ст. ложки муки, ванилин.*
Для украшения: *250 г земляники или клубники, 30 г миндаля, сахарная пудра.*

Из слоеного теста выпечь коржи и охладить их.

Желтки растереть с сахаром. Всыпать муку, перемешать. Влить кипящее молоко. Смесь поварить на маленьком огне до закипания, помешивая.

Остывшим кремом промазать слоеные коржи, положить друг на друга, слегка прижимая.

Верхний корж также покрыть кремом, украсить земляникой или клубникой, посыпать обжаренным толченым миндалем.

С ПРОТЕРТОЙ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНОЙ

Для теста: *2 неполных стакана пшеничной муки, 3 яйца, 1/2 стакана сахарного песка, 2 ст. ложки сливочного или 3 ст. ложки топленого масла, 1/2 стакана сметаны, 1 ст. ложка (без верха) питьевой соды, 1 стакан протертой черной смородины (можно протереть ягоды из компота), ванилин (по желанию).*

Для крема: *1,5 стакана густой сметаны, 1,5 стакана сахарного песка, 3 ст. ложки (без верха) порошка какао.*

Для шоколадной помадки: *2 ст. ложки порошка какао, 3/4 стакана сахарной пудры, 4 ст. ложки молока, 3 ст. ложки сливочного масла.*

Яйца взбить с сахаром в пышную массу, добавить, продолжая вымешивать, растертое добела сливочное масло, протертую смородину, сметану, перемешанную с 1 ст. ложкой соды (соды берется больше обычного с учетом того, что в тесто входит смородина). Снова все хорошо перемешать и быстро, не переставая размешивать, всыпать муку и ванилин. Готовое тесто не должно быть очень крутым. Разделить тесто на 2 части и выпечь в форме, смазанной маслом, 2 коржа. Или, подобрав соответствующую форму, испечь сразу все тесто с тем расчетом, чтобы, охладив, разрезать его по горизонтали на 3 части.

Приготовить крем. Для этого какао смешать с сахаром, соединить с холодной густой сметаной и взбить в крепкую пышную массу. Смазать приготовленным кремом все коржи, накладывая их один на другой.

Приготовить шоколадную помадку. Для этого какао размешать с сахарной пудрой, влить горячее молоко и, перемешивая, нагревать смесь на слабом огне до растворения сахара и до закипания. Снять с огня, добавить сливочное мало, перемешать. Полить горячей смесью подготовленный торт.

КЛУБНИЧНЫЙ С МАРЦИПАНОМ

Для теста: *4 ст. ложки муки, 4 яйца, 1 апельсин, 20 г апельсиновых цукатов, 1/2 стакана сахара.*

Для начинки: *750 г клубники, 500 г сливок, 3 ст. ложки сахара, 4 ст. ложки апельсинового сока, 1 ст. ложка вишневой водки.*

Для марципановой массы: *100 г миндаля, 80 г сахарной пудры, 1/2 белка, 1 ч. ложка ликера.*

Для бисквита отделяют желтки от белков у 3 яиц. Смешивают желтки, 1 яйцо, цедру апельсина, рубленые апельсиновые цукаты и 3 ст. ложки сахара. Взбивают белки в крепкую пену, добавляют 3 ст. ложки сахара. Белковую массу вводят в желтковый крем вместе с мукой, просеянной с разрыхлителем. Все осторожно перемешивают. Бисквитной массой заполняют разъемную форму с высокими бортами, смазанную жиром, и выпекают 30 минут в духовке, предварительно нагретой до 180°С. Готовый корж охлаждают.

Для начинки промывают клубнику, очищают, отбирают 15 самых красивых ягод для украшения. Разрезают бисквит на 2 тонких коржа. Взбивают сливки с сахаром. Подогретый апельсиновый сок взбивают вместе со сливками. Сливки ароматизируют вишневой водкой. Нижний корж ограждают бортиками формы. Выкладывают на корж клубнику, а поверх нее — сливки. Сверху накрывают вторым коржом.

Приготавливают марципановую массу. Для этого накануне приготовления обдают кипятком миндаль, просушивают, пропускают через мясорубку, тщательно вымешивают с сахарной пудрой, белком и ликером, ставят на 24 часа в холодное место. Еще раз вымешивают марципановую массу, добавив 4 ст. ложки просеянной сахарной пудры, а при желании — зеленый пищевой краситель. Марципановую массу кладут в полиэтилен и раскатывают в лепешку по размерам торта. Убирают бортик разъемной формы. Марципановую лепешку кладут на торт, слегка посыпают сахарной пудрой. Взбивают сливки с оставшейся сахарной пудрой и полученной

массой смазывают края торта. Украшают края разрезанными на кружочки ягодами. Верх торта украшают половинками ягод, а по желанию — листочками мяты.

ИЗ АБРИКОСОВ И МАЛИНЫ

Для теста: 10 яиц, 3 стакана сахара, 2,5 стакана муки.

Для малинового крема: 1,5 кг малины, 300 г масла сливочного, 1,5 стакана сахара.

Для заварного крема: 200 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 1,5 стакана молока, 1 ст. ложка муки картофельной, 1 ст. ложка муки пшеничной, 300 г абрикосов, 1/2 стакана сахара для сиропа.

Выпекают бисквит.

Абрикосы делят на половинки, заливают сиропом из 1/2 стакана сахара и 1/2 стакана воды, дают вскипеть раза три, снимают с плиты и дают совершенно остыть. Делают заварной крем. Малину протирают через сито, чтобы отделить ее от зернышек. От полученного пюре отделяют 2,5 стакана, остальное втирают в масло с сахаром, чтобы крем получился пышным.

1 ч. ложку желатина разводят 1/2 стакана воды и ставят в теплое место.

Бисквит разрезают пополам на лепешки, из обеих вынимают мякиш, оставив одни коржи. Мякиш кладут в миску, добавляют стакан пюре малинового и 1,5 стакана заварного крема. Нижнюю лепешку (без мякиша) сбрызгивают малиновым пюре и заполняют смесью крема и мякиша, набивают плотно, чтобы вошла вся начинка в одну лепешку. Сверху промазывают сливочно-малиновым кремом. На эту лепешку кладут другую (тоже без мякиша), вкладывают в нее весь оставшийся заварной крем. Сверху него раскладывают половинки абрикосов разрезом вниз так, чтобы сплошь закрыть ими крем. Ставят на 10 минут в холодильник, чтобы крем застыл. Сироп от абрикосов слегка подкрашивают малиновым соком и смешивают с желатином так, чтобы всей жидкости было 1,5 стакана. Желе охлаждают не до полной готовности (до консистенции сырого белка). Вынимают торт из холодильника, заливают желе весь верх, снова ставят в холодильник, чтобы желе застыло. На-

полняют сливочно-малиновым кремом кондитерский мешочек и с помощью узорного наконечника украшают края торта. Так же можно сделать и апельсиновый торт. Для этого сливочный крем растирают с апельсиновой цедрой, натертой на терке, и соком 1 лимона. Поверх заварного крема укладывают под желе очищенные от кожи и зерен круглые дольки апельсина, тонко нарезанного поперек.

"БЫСТРЫЙ" С ЯБЛОКАМИ

Для теста: 3 яйца, 1/2 стакана сахара, 3/4 стакана муки, 2 яблока, 1/4 стакана сахара.

Для крема: 0,5 л сметаны.

Взбивают белки, смешивают в отдельной эмалированной посуде желтки с сахаром, добавляют муку и взбивают до образования однородной массы. Выкладывают на смазанную маслом сковороду нарезанные очищенные яблоки и заливают их тестом. Выпекают при температуре 200°С в течение 25 — 30 минут. Разрезают остывший торт на две половины, смазывают их сметаной, взбитой с сахаром. Ставят на холод.

АБРИКОСОВО-ШОКОЛАДНЫЙ

Для теста: 2/3 стакана муки, неполный стакан сахара, 100 г сливочного масла, 5 яиц, 1,5 ст. ложки какао в порошке, щепотка соды.

Для пропитки: сироп из 4 ст. ложек сахара, 6 ст. ложек воды, 1 ст. ложка рома.

Для прослаивания: абрикосовое варенье.

Для украшения: свежие абрикосы, орехи.

Для глазури: 100 г шоколада, 100 г сливочного масла.

Для сливочного крема: 1 стакан 35-процентных сливок, 2 ст. ложки сахарной пудры, щепотка желатина.

Масло, сахар и желтки взбить в пену. Добавить муку, смешанную с содой и какао. Белки взбить в крепкую пену и осторожно соединить с тестом.

Форму выстлать промасленной бумагой, вылить тесто и выпекать на небольшом огне 35 — 40 минут.

Выпеченный корж охладить и разрезать на два пласта. Пропитать их сахарным сиропом, ароматизированным ромом. Прослоить абрикосовым вареньем.

Сверху торт украсить спелыми абрикосами, разрезанными на половинки. Глази-

ровать шоколадом, растопленным со сливочным маслом.

Поверх шоколадной глазури выложить слой сливок, взбитых с сахарной пудрой и смешанных с растворенным в небольшом количестве воды желатином. Украсить крупно нарубленными орехами.

БИСКВИТНЫЙ С ФРУКТАМИ ИЛИ ЯГОДАМИ И ЖЕЛЕ

Основа торта: *1 бисквит из 5 яиц (см. основы торта из бисквитного теста или готовая основа торта).*

Для пропитывания: *3/4 — 1 стакан яблочного или апельсинового сока.*

Начинка: *ванильно-масляный крем из 100 — 150 г сливочного масла (см. кремы).*

Покрытие: *300 г ягод или фруктов, 2 ст. ложки повидла, 1/2 пачки лимонного или апельсинового желе или 1 стакан светлого сладкого ягодного сока, 1 — 2 ст. ложки светлого десертного вина, 6 г (2 ч. ложки) желатина.*

Бисквитную лепешку разрезать на два пласта, пропитать их со стороны среза фруктовым соком, нанести слой масляного крема и слегка прижать. Боковые стороны торта смазать кремом и покрыть посыпкой. Поверхность торта покрыть тонким слоем повидла и затем подготовленными ягодами (смородиной, малиной, клубникой) или ломтиками фруктов (яблок, груш, апельсинов, абрикосов и т. п.).

Край торта покрыть масляным кремом. Залить торт начинающим застывать желе и поставить на 1 — 2 часа в холодильник.

МАКОВЫЙ С МОЛОЧНО-СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ

Первый способ.

Для теста: *8 яиц, $1^1/_4$ стакана сахара, 1,5 ст. ложки белых сухарей, 1 ст. ложка крахмала, 1 ст. ложка масла, 1 стакан мака, ванилин или корица.*

Мак обливают кипятком и пропускают через мясорубку.

Сухари поливают растопленным маслом для набухания. Отделяют белки от желтков. Желтки растирают с сахаром добела, добавляют орехи, ванильный сахар, мак. Взбивают белки и вводят в приготовленную массу, пересыпая их крахмалом и

сухарями. Осторожно перемешивают, выкладывают в форму и выпекают 40 — 50 минут в горячей духовке.

Второй способ.

Для теста: 2 стакана муки, 4 яйца, 1,5 стакана сахара, 200 г сметаны, 1 стакан мака, 1 ч. ложка соды, 1 ч. ложка уксуса.
Для крема: 1 банка сгущенного молока, 100 г сливочного масла.

Яйца взбивают с сахаром, добавляют сметану, соду и мак. В эту массу постепенно всыпают муку и замешивают тесто.

Делят его на две части и на смазанной сковороде выпекают коржи при температуре 200°С.

Приготавливают крем: сгущенное молоко предварительно варят два часа. Охлаждают. Сливочное масло нарезают мелкими кусочками и растирают ложкой. Смешивают масло с молоком до получения однородной массы.

Намазывают кремом остывшие коржи и складывают их один на другой. Сверху украшают измельченным печеньем и орехами.

АНАНАСНЫЙ

Для бисквитного теста: 6 яиц, 1,5 стакана муки, 1,5 стакана сахара.
Для песочного теста: 200 г сливочного масла, 300 г муки, 3 желтка, 1/2 стакана сахара.
Для крема: 400 г сливочного масла, 2 стакана сахара, ананасный сок из 1 ананаса весом 1300 г.

Растирают желтки с сахаром, всыпают муку, кладут взбитые белки, осторожно вымешивают всю массу. Кладут в смазанную маслом и обсыпанную мукой форму. Выпекают бисквит в средненагретой духовке.

Для песочного теста рубят в миске муку с маслом и сахаром, добавляют желтки и быстро замешивают тесто. Из него выпекают два коржа в той же форме, в которой был испечен бисквит.

Ананас очищают от кожи, среднюю часть его нарезают тонкими кругами. Весь остальной ананас натирают на терке, складывают в дуршлаг, чтобы в подставленную посуду стек весь сок.

Для крема растирают масло с сахаром, постепенно прибавляют ананасный сок (1—1,5 стакана). Если сахар не разойдется, прибавляют по одному два яйца.

Бисквит разрезают пополам на два пласта. На доску кладут песочный корж, густо смазывают его кремом, на него кладут пласт бисквита, сверху кладут отцеженный натертый ананас, затем вторую половину бисквита, на него снова крем; накладывают вторым песочным коржом и весь торт сверху и с боков покрывают кремом. На крем в угол квадрата кладут хорошо вымытую зелень ананаса, а от него раскладывают по всей поверхности разрезанные на четвертушки кружки ананаса. Каждый ломтик обводят вокруг кремом из узорного наконечника и покрывают им всю незаполненную поверхность торта.

ИЗ ЛЕСНЫХ ОРЕХОВ С МАСЛЯНЫМ КРЕМОМ

Для теста: *350 г молотых орехов, 500 г сахара, 12 яиц, сок и цедра 1/2 лимона, 2 ст. ложки молотых белых сухарей, 1 стакан воды.*

Для крема: *250 г сливочного масла, 250 г сахара, сок и цедра 1/2 лимона, 1/2 стакана воды.*

Для помадки: *300 г сахара, 1/2 стакана воды, 1/2 ст. ложки уксуса, сок 1/2 лимона, 1 ч. ложка сливочного масла.*

Из сахара и воды варят сироп, всыпают в него поджаренные и смолотые орехи, вымешивают, снимают с огня и добавляют по одному желтки, растирают до белизны. Затем эту массу вымешивают с белковой пеной, сухарями и выкладывают в две формы, застеленные промасленной бумагой. Выпекают в горячей духовке (200°С) в течение 45 мин.

Испеченный торт перекладывают кремом и покрывают лимонной помадкой. На торт можно нанести разные узоры из цветного мармелада, нарезав его на квадратики.

Крем приготавливают следующим образом: из сахара и воды варят густой сироп. Если капля сиропа, стекая с ложки, тянет за собой нить, снимают сироп с огня, вводят сливочное масло, тщательно растирают, добавляют лимонный сок.

Приготовление **помадки:** сахар заливают горячей водой, уксусом, накрывают и варят. Если капля сиропа тянет за собой нить, снимают с огня, добавляют масло, лимонный сок, растирают. Когда помадка слишком густая, вливают 1 – 1,5 ч. ложки воды и растирают.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ

Мука — 350 г, масло сливочное — 100 г, сахар — 2 ч. ложки, соль на кончике ножа.

Смешать муку со сливочным маслом, влить 6 ст. ложек теплой воды, насыпать сахар, немного соли. Все тщательно перемешать. Поставить на час в холодное место. Сделать из теста лепешку толщиной 3 – 4 см, положить на лист или в смазанную маслом форму и поставить на 10 минут в горячую духовку.

Для крема смешать 100 г сливочного масла и 150 г сахарного песка, добавить сок двух апельсинов, натертую на терке цедру апельсина и 4 взбитых яйца. Варить 20 – 30 минут. Остудить и покрыть кремом торт. Сверху присыпать сахарной пудрой, украсить дольками апельсинов, ягодами варенья.

ИЗ ТЫКВЫ

Для теста: мука — 2 $^1/_3$ стакана, маргарин сливочный — 150 г, сахар-песок — 1ч. ложка, соль на кончике ножа.

Начинка: *тыква — 800 г, распаренный изюм — 100 г, сахар-песок — 2 ст. ложки, яйца — 2 штуки, молоко — 4 ст. ложки, корица — 1/2 ч. ложки, цедра 1 лимона, коньяк — 1 ст. ложка.*

Муку высыпают на стол горкой, в центре делают углубление, куда помещают маргарин и сахар. Рубят ножом до получения маслянистой крошки, затем замешивают тесто и держат его на холоде около часа.

Очищают тыкву, удаляют семечки, нарезают дольками. Выкладывают тыкву на противень, помещают в духовку и запекают на слабом огне в течение 50 минут, пока она не станет мягкой. Протирают тыкву сквозь сито, смешивают с сахаром, добавляют желтки, молоко, распаренный изюм, цедру лимона, корицу. Яичные белки отделяют от желтков, охлаждают, взбивают и смешивают их с тыквенной массой.

Тесто раскатывают и выкладывают в форму для торта, смазанную жиром. Края

теста поднимают повыше и кладут начинку. Торт ставят в разогретую духовку и выпекают в течение 10 минут при температуре 240°С, затем уменьшают огонь до 180°С и продолжают печь еще 30 минут.

БЛИНЧАТЫЙ

Для теста: 1 стакан муки, 3/4 стакана молока, 6 яиц, 2 ч. ложки сахарного песка, 1/4 ч. ложки соли, масло для жарки.

Для крема: 150 г сливочного масла, 6 ст. ложке сахарной пудры, 3 ч. ложки меда.

Яйца, сахар, соль немного растереть венчиком, перемешать массу с молоком, добавить муку и взбить до получения однородного жидкого теста. Раскаленную большую сковороду смазать топленым маслом, налить тонкий (2—3 мм) слой теста и, когда обжарится одна сторона, перевернуть блинчик. Выпечь 6—8 блинчиков, охладить и склеить кремом. Поверхность торта украсить тем же кремом.

Приготовление крема: разогреть масло до консистенции густой сметаны и взбить венчиком или деревянной лопаточкой до получения пышной эластичной массы. Во

время взбивания добавить небольшими порциями мелкую, тщательно просеянную сахарную пудру, в конце взбивания процесс ускорить. Когда крем будет готов, добавить мед и хорошо перемешать.

БОДРОСТЬ

Для теста: 220 г муки, 1,5 стакана дробленых орехов, 70 г сливочного масла, 1 яйцо, 150 г сорбита, 1/2 ч. ложки соды, 1/4 ч. ложки уксуса.

Для крема: 100 г сливочного масла, 100 г сорбита, 3/4 стакана молока, 1 ч. ложка коньяка, 10 — 15 слив из компота.

Масло взбивают с размельченным сорбитом, добавляют слегка взбитое яйцо, соду, муку, смешанную с орехами, и замешивают тесто. Тесто раскатывают в пласт толщиной 1—1,5 см, выкладывают на противень и выпекают 10—15 минут при температуре 220 — 240°С.

Готовый и остывший корж разрезают на два пласта, на нижний пласт намазывают крем и выкладывают сливы, накрывают вторым пластом. Все украшают кремом и дроблеными орехами.

Для получения крема варят сироп: сорбит кладут в молоко и кипятят до полного его растворения. Взбивают добела сливочное масло, вводят его в охлажденный сироп, взбивают и добавляют коньяк.

ОРЕХОВЫЙ С ЧЕРНЫМ КОФЕ

Для теста: 8 яиц, 280 г сахарной пудры, 280 г арахиса, 50 г шоколада, 1 ст. ложка молотого черного кофе.

Для начинки: 150 г орехов, 60 г сахарной пудры, 4 ст. ложки рома, 100 г сливочного масла.

Для шоколадной помадки: 70 г шоколада, 100 г сахарной пудры, 0,05 л воды.

Желтки растирают с сахаром в густую пену. В нее добавляют орехи, тертый шоколад, молотый кофе, взбитые в густую пену белки; массу слегка помешивают. Готовое тесто выкладывают в две одинакового размера формы, смазанные маслом и обсыпанные мукой, и выпекают в духовке на небольшом огне. Выпеченные коржи покрывают начинкой и соединяют. Сверху торт глазируют шоколадной помадкой и украшают взбитыми сливками и орехами.

Начинка: орехи смешивают с сахаром, заливают ромом, добавляют в массу воду и варят, постоянно помешивая, до ее загустения.

ЧЕРЕШНЕВЫЙ

Продукты для приготовления: 200 г сахара, 8 яиц, 120 г сухарей, немного молотой корицы, тертая цедра лимона, 1000 г черешни или вишни (можно смешать 500 г черешни и 500 г вишни).

Сахар и яичные желтки взбить в пену, добавить к ним измельченные сухари, тертую лимонную цедру, корицу, крепко взбитую пену из яичных белков и ягоды без косточек (сок отжать). Массу хорошо вымешать. Форму для выпечки тортов смазать маслом, посыпать мукой, наполнить тестом. Выпекать торт при средней температуре и уже готовый посыпать сахарной пудрой.

ПИРОЖНЫЕ

ШОКОЛАДНЫЕ ШАРЫ

Для теста: 1 стакан с горкой муки, 1/3 стакана сахара, 6 желтков, 8 белков.

Для крема: 200 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 3 яйца, 1 ст ложка порошка какао, ванилин, 2 ст. ложки коньяка.

Для начинки: 1 стакан вишни без косточек, 0,5 стакана сахара, 4 ст. ложки коньяка.

Для глазури: 100 г сливочного масла, 0,5 стакана сахарной пудры, по 2 ст. ложки порошка какао, крахмала и молока, ванилин.

Свежие, консервированные или вынутые из наливки вишни очистить от косточек, положить за сутки до приготовления пирожных в кастрюльку, засыпать сахаром и залить коньяком.

Взбить белки в крутую пену. Всыпать немного сахара, перемешать. Добавить желтки, растертые с остальным сахаром, и муку. Положить тесто в кондитерский мешочек и через большую гладкую тру-

бочку отсадить на смазанный маслом лист конусообразные пирожные. Испечь в хорошо нагретой духовке.

Готовые пирожные остудить, вынуть ножом с нижней стороны весь мякиш, стараясь не повредить корочки.

Приготовить крем: для этого масло растереть с сахаром, постепенно прибавляя яйца. Когда сахар разотрется, прибавить ванилин, какао и коньяк.

Бисквитные коробочки слегка смазать внутри кремом, затем заполнить вынутым мякишем, смешанным с 2/3 всего количества крема и 1 ст. ложкой коньяка. В середину бисквитной массы положить несколько вишен. Сверху пирожные покрыть оставшимся кремом, слепить по два, чтобы получились шары. Поставить их на несколько часов в холодильник, чтобы пирожные затвердели, затем покрыть глазурью и дать ей хорошо высохнуть.

Для глазури масло разогреть в кастрюльке, смешав с сахарной пудрой и ванилином. Не давая кипеть на огне, пока не растворится сахар, прибавить какао, разведенное молоком, вскипятить, всыпать крахмал, хорошо размешать на огне, после чего снять с огня и покрыть глазурью пирожные.

БИСКВИТНОЕ С ВАРЕНЬЕМ

Продукты: мука — 4 ст. ложки, мука картофельная — 4 ст. ложки, сахар-песок — 1 стакан, яйца — 10 шт., ванилин — 1/4 пакетика..

Желтки растирают с сахаром добела, затем всыпают муку, перемешивают и добавляют белки, взбитые в крепкую пену, смешивая их с тестом осторожно, снизу вверх. Тесто выкладывают на лист, смазанный маслом. Заполняют лист на 3/4 высоты. Выпекают в духовке при температуре 160°С. Бисквит остужают, разрезают его по толщине на 2 слоя. Каждый слой намазывают вареньем. Сверху бисквит покрывают глазурью, украшают ягодами варенья, цукатами, орехами.

ЖАВОРОНОК

Продукты: песочное тесто, клубничный или малиновый конфитюр, 80 г маргарина, 125 г сахарного песка, соль,

2 яйца, 100 г муки, 125 г рубленого миндаля или орехов, 5 шт. растертого горького миндаля, приблизительно 4 ст. ложки молока, 3 ст. ложки рома или коньяка.

Слегка смазанные маслом формочки выложить раскатанным в тонкий пласт песочным тестом и в каждую порцию положить сверху каплю конфитюра. Взбитый до образования устойчивой пены маргарин смешать со всеми продуктами (кроме одного желтка). Полученной массой заполнить формочки, поверх положить крест-накрест две узкие, вырезанные колесиком полоски теста, смазать взбитым белком. Выпекать на среднем огне приблизительно 25 минут. Из тех же продуктов в разъемной форме можно приготовить торт и при желании покрыть его сахарной глазурью.

ФРУКТОВАЯ ШЛЯПКА

Продукты: 125 г масла или маргарина, 125 г сахарного песка, яйцо, натертая на терке цедра от 1 лимона, щепотка соли, 250 г муки, 125 г мармелада, яичный желток для смазки, немного молока.

Перемешать масло или маргарин с сахарным песком и яйцом до образования устойчивой пены, постепенно добавляя натертую лимонную цедру, соль и муку, и хорошо замесить. Тесто охладить в течение 30 мин., а затем раскатать на посыпанной мукой доске и вырезать выемкой круглые лепешки. Положить в середину немного мармелада, завернуть тесто с трех сторон. Дать постоять ночь, затем смазать смесью яйца с молоком и выпекать.

ФОКУС-ПОКУС

Продукты: 175 г маргарина, 1 пакет готовой муки для выпечки пирожных или тортов, 1 ст. ложка пряностей, 50 г рубленых орехов или миндаля, 50 г натертых на терке цукатов, 50 г изюма.

Подогреть маргарин и после охлаждения подмешать к нему остальные продукты. Тесто положить тонким слоем на смазанный жиром, слегка посыпанный мукой противень. Выпекают на умеренном сред-

нем огне и сразу же разрезают на куски, затем всыпают муку и замешивают тесто. Выкладывают готовое тесто на лист, смазанный маслом, посыпают мелко нарезанным миндалем и ставят на 20 минут в духовку. Горячее тесто нарезают на полоски и оборачивают вокруг круглой палочки, чтобы изогнуть пирожное.

ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА СО СЛИВКАМИ

***Продукты:** 600 – 700 г песочного теста.*

***Начинка:** 3/4 л густого яблочного, сливового, абрикосового или какого-либо другого кислого повидла.*

***Покрытие:** 1,5–2 стакана сливок (35-процентных), 1 ст. ложка сахара, лимонная цедра или ванилин (1 ч. ложка желатина, 2 ст. ложки холодной воды).*

Тесто раскатать в пласт толщиной 5–6 мм, положить на противень. Края теста подровнять, наколоть тесто вилкой. Выпекать до золотисто-коричневого цвета.

На остывший пласт нанести повидло, сверху равномерно покрыть сливками и нарезать на четырехугольные куски. Пирожные можно посыпать тертым шоколадом, либо украсить ягодами винограда или ломтиками консервированных фруктов.

Если пирожные изготовляются за несколько часов до сервирования, то в сливки желательно добавить немного разведенного желатина. Желатин следует предварительно на 30 минут положить в холодную воду, растворить на водяной бане, охладить и налить, помешивая, во взбитые сливки.

ВЕНСКОЕ ПЕСОЧНОЕ

***Продукты:** 150 г маргарина, 2 яйца, 150 г сахарного песка, 1 чайная ложка рома, натертая на терке лимонная цедра, соль, 150 г крахмала, 1/2 чайной ложки питьевой соды, 75 г изюма.*

Взбитый до состояния густой сметаны маргарин, яичный желток, сахарный песок, ром и ванильный сахар размешивать до тех пор, пока масса не превратится в

густой крем. Засыпать муку и пищевую соду, размешать, добавить изюм и круто взбитый яичный белок. Выпекать приблизительно 45 минут.

ОРЕХОВЫЕ ЛЕПЕШКИ

Продукты: 200 г пшеничной муки, 50 г крахмала, 1/2 чайной ложки пищевой соды, 100 г сахарного песка, соль, 1 упаковка порошка ванильного сахара, 1 яйцо, 100 г маргарина, 125 г рубленых орехов, 1 ст. ложка лимонного сока или сливок.

Просеять муку и пищевую соду и смешать с остальными продуктами. Из теста сформовать жгуты диаметром приблизительно в 3 см, поставить охладить и разрезать на кружки. При желании смазать взболтанным яйцом и покрыть орехами. Выпекать на среднем огне до появления золотисто-желтой корочки.

АБРИКОСОВОЕ КОЛЬЦО

Для теста: 200 г муки, 60 г сахара, 1 упаковка порошка ванильного сахара,

1 щепотка соли, немного натертой на терке лимонной цедры, 125 г маргарина, 1 яичный желток для смазки.

Для начинки: 125 г абрикосового мармелада, 2 чайные ложки рома или абрикосового спирта, 40 г сахарной пудры для посыпки.

Приготовить тесто из указанных выше продуктов, закрыть и охладить в течение 1 часа. Перемешать абрикосовый мармелад с ромом или абрикосовым спиртом. Охлажденное тесто раскатать в тонкий пласт на слегка посыпанной мукой поверхности. Вырезать с помощью формочек круглые лепешки и такое же количество колец, причем лепешки и кольца должны иметь одинаковый диаметр. Лепешки и кольца уложить на смазанный маслом противень и выпекать в предварительно нагретой духовке при температуре 200°С в течение 10 мин. до образования золотисто-желтой корочки. Осторожно отделить от противня. Лепешки покрыть тонким слоем абрикосового мармелада, положить сверху кольца и прижать их. Через тонкое

сито обсыпать сахарной пудрой. В кольца положить немного мармелада.

ОРЕХОВЫЕ РАКУШКИ

Продукты: три четверти порции густого теста, 125 г растертых орехов, 6 — 8 ст ложек молока, сахарная глазурь.

В подошедшее дрожжевое тесто вмешать орехи и теплое молоко. Сформовать из теста трубочки одинаковой величины, длиной приблизительно 15 см, свернуть трубочки, придав им форму ракушек и положить на смазанный жиром противень. Выпекать на среднем огне до образования золотисто-коричневой корочки. Не давая остыть, покрыть не слишком толстым слоем сахарной глазури. Тесто можно оставить и в форме трубочек, а после выпечки покрыть двухцветной глазурью.

ЧАЙНОЕ ПИРОЖНОЕ

Продукты для приготовления теста: 200 г масла, 250 г муки, тертая лимонная цедра с 1/2 лимона, 1/2 пачки порошка для печенья, 180 г сахара, 100 г

очищенного молотого миндаля, 5 г молотой корицы, 2 яйца.
Для начинки: фруктовое повидло, ванильный сахар.

Из всех продуктов вымесить тесто густой консистенции, небольшую часть его отложить, а остальное раскатать скалкой в пласт толщиной 2 — 3 см и уложить в противень. Поверхность пласта смазать фруктовым повидлом. Из отложенного теста скатать тоненькие жгутики и уложить их сверху в виде сетки. Выпеченный пирог нарезать квадратиками 4 х 4 см и посыпать ванильным сахаром.

БУССЕЛЬ

Продукты: 250 г муки, 1/3 чайной ложки пищевой соды, 125 г сахарного песка, 2 яйца, соль, натертая на терке лимонная цедра, 3 ст. ложки молока, 175 г маргарина, 200 г жареных овсяных хлопьев, 4 шт. растертого горького миндаля.

Муку и питьевую соду просеять и постепенно смешать с остальными продуктами.

Из теста сформовать круглые лепешки, смазать взболтанным яйцом и украсить ядрами орехов. Выпекать на среднем огне до образования золотисто-желтой корочки.

ЯБЛОЧНЫЕ ПЕСОЧНЫЕ С ПОМАДОЙ

Для теста: 2,5 стакана муки, 1,5 стакана сахарной пудры, 350 г масла, 1 лимон, 8 ст. ложек воды, 6 яиц.
Для начинки: 1 кг яблок, 2 стакана сахара, 1 неполный стакан воды.
Для помады: 1 1/4 стакана сахара, 0,5 ч. ложки уксуса, 1 неполный стакан воды, 1 лимон.

Яйца растереть с сахарной пудрой в кастрюльке и, взбивая, вставить ее в другую кастрюлю с кипящей водой. Взбивать на пару до тех пор, пока масса не загустеет. Тогда, непрерывно взбивая, влить тонкой струйкой подкисленную лимонным соком воду (сок 1 лимона и 8 ст. ложек кипятка). Кастрюльку с массой снять с огня и, продолжая взбивать, остудить. Затем осторожно всыпать муку и влить тонкой

струйкой растопленное, но не горячее масло. Все хорошо вымешать.

Выложить тесто на смазанный маслом и посыпанный мукой лист. Разровнять тесто.

Выпекать в жарком духовом шкафу 30 — 40 минут.

Готовый пласт выложить на доску, остудить, разрезать на два по горизонтами. На нижний пласт положить яблочную начинку, накрыть верхним, слегка прижать и залить лимонной помадой.

Когда помада застынет, разрезать на прямоугольные пирожные.

Для начинки сварить из воды и сахара такой сироп, чтобы он, снятый двумя пальцами с ложки, тянулся, как нитка. Натертые на крупной терке яблоки выложить в сироп, добавить по вкусу лимонный сок и варить, помешивая, на сильном огне до тех пор, пока масса не станет прозрачной. Остудить слегка. Использовать начинку теплой.

Для помады сахар полностью растворить в воде на огне, влить уксус и варить на сильном огне, накрыв крышкой. Следить, чтобы сахар на стенках кастрюли не

кристаллизовался. Для этого кисточкой, смоченной в воде, обмывать бока посуды. Варить до тех пор, пока налитая на сухое блюдце капля сиропа не потянется несколькими ниточками. Готовый сироп снять с огня, сбрызнуть холодной водой и остудить до 60°С. Теплый сироп растереть деревянной ложкой, чтобы получилась белая гладкая масса, в нее по вкусу добавить воду с лимонным соком и тертую цедру.

ЗАВАРНЫЕ С КРЕМОМ

Для теста: *мука — 1 стакан, сливочный маргарин — 100 г, яйца — 4 шт., вода — 1 стакан, сода, соль на кончике ножа.*

Крем: *сахар-песок — 1/2 стакана, молоко — 1/2 стакана, масло сливочное — 150 г.*

Кладут в кастрюлю 100 г сливочного маргарина, наливают 1 стакан холодной воды, добавляют на кончике ножа соду и соль, все это кипятят и, не снимая с огня, добавляют 1 стакан муки, тщательно

перемешивая, следят, чтобы не подгорело. Как только тесто заварится, снимают с огня, вбивают, аккуратно втирая, по одному 4 яйца. Выкладывают на холодный лист, смазанный маслом.

МЕДОВОЕ

Для теста: *450 г пшеничной муки, 7 яиц, 100 г сливочного масла, 300 г меда, соль по вкусу.*

Для обжаривания: *200 г сливочного масла, 100 г свиного жира.*

В пшеничную муку положить сливочное масло и взбитые яйца, соль. Полученную смесь перемешать до получения однородной массы средней густоты. Приготовленное тесто раскатать жгутом и разрезать на тонкие (1 — 1,5 см) кусочки. Жарить в топленом масле с добавлением жира до светло-соломенного цвета.

Обжаренные порции теста положить в разогретый на слабом огне мед, осторожно перемешать, после чего выложить на тарелки, смазанные жиром.

ЭКЛЕРЫ

Для теста: 1 стакан муки, 1 стакан воды, 125 г маргарина или сливочного масла, 4 яйца.

Для крема: 3/4 стакана молока, 0,5 ст. ложки муки, 0,5 ч. ложки картофельного крахмала, 1 желток, 0,5 стакана сахара, 150 — 200 г сливочного масла, ванилин.

Для глазури: 0,5 стакана сахара, 3/4 стакана воды, 1 ст. ложка порошка какао, 1 ст. ложка масла.

Вскипятить воду с маргарином. Добавить щепотку соли. В кипящую воду сразу всыпать всю муку и быстро размешать. Помешивая, подержать тесто на небольшом огне, чтобы оно заварилось. Снять с огня, немного охладить и втереть в тесто по одному яйца.

Из кондитерского мешочка с гладкой трубочкой или десертной ложкой выложить тесто в виде брусочков на смазанный маслом лист.

Выпекать пирожные в горячей духовке на сильном огне до тех пор, пока они не

поднимутся и не зарумянятся, затем огонь убавить до среднего.

Готовые эклеры остудить и, надрезав сбоку, начинить кремом, сверху залить глазурью так, чтобы не было видно разреза.

Крем крахмал и муку перемешать, разбавить половиной всего количества молока, хорошо размешать, чтобы не было комочков. Остальное молоко вскипятить и влить в подготовленную массу. Проварить на небольшом огне до загустения, непрерывно помешивая, чтобы крем не пригорел, снять с огня и остудить до комнатной температуры. Масло, сахар и желток растереть и, постепенно добавляя молочную смесь, взбить.

Для приготовления глазури вскипятить сахар с водой. Масло растереть с какао. В масло струйкой влить сироп, осторожно помешивая. Теплой глазурью сразу же покрыть эклеры.

ТРУБОЧКИ С МАКОМ, ОРЕХАМИ ИЛИ ЯБЛОКАМИ

Слоеное тесто из 2 стаканов муки.

Для маковой начинки: 150 г растертого мака, 4 ст. ложки молока, 0,5 стакана сахара, 50 г изюма, ванилин.

Для ореховой начинки: 1 стакан толченых орехов, 4 ст. ложки молока, 0,5 стакана сахара.

Для яблочной начинки: 500 г очищенных яблок, 2/3 стакана сахара, корица, 50 г изюма, 1/2 стакана толченых орехов.

Для смазывания: желток.

Для обсыпки: сахарная пудра.

Приготовить слоеное тесто и раскатать в пласт толщиной 0,5 см. Из него острым ножом нарезать полоски 2 см шириной и 20 см длиной. Полоски теста навернуть спирально на металлические трубочки-болванки, причем каждый последующий виток тестяной ленты должен плотно прилегать к предыдущему (немного перекрывать его). Поверхность трубочек смазать желтком. Трубочки на болванках выпекать в горячей духовке до золотистого цвета. После охлаждения трубочки наполнить какой-либо начинкой и обсыпать сахарной пудрой.

Для маковой начинки: молоко, размешав в нем сахар и ванилин, довести до кипения. Добавить размолотый мак, изюм. Все хорошо перемешать и охладить.

Для ореховой начинки: молоко, размешав в нем сахар и ванилин, довести до кипения. Всыпать орехи. Все перемешать и охладить.

Для яблочной начинки: очищенные и нарезанные яблоки посыпать сахаром и тушить на маленьком огне, пока они не станут мягкими. Добавить изюм, толченые орехи, корицу. Все перемешать и охладить.

ТРУБОЧКИ СО СМЕТАНОЙ

(из украинской кухни)

Продукты: 0,5 стакана муки, 3 яйца, 0,75 стакана сахара, 1 стакан сметаны (или сливок, крема), 0,5 стакана земляники (или клубники, ягоды из варенья), 1 ст. ложка масла сливочного.

Яйца растереть с сахаром, добавить небольшими порциями муку и растирать, пока масса не побелеет и не станет однородной. Вылить ее на смазанный жиром противень так, чтобы слой теста был тонким (иначе трубочка не свернется), и поставить противень в духовку на 2 — 3

минуты. Потом вынуть, разрезать на квадратики (как для вареников) и с помощью специальных формочек свернуть в трубочки (делать это нужно быстро, пока тесто не остыло). Затем снова поставить противень с трубочками в духовку на 1 минуту. Остывшие трубочки наполнить взбитой сметаной, украсить земляникой (или клубникой, ягодами из варенья без сиропа).

ТРУБОЧКИ СО СЛИВКАМИ

Продукты: *1 1/4 стакана муки, 2 яйца, 250 г сахарной пудры, 1/4 стакана молока, 1 стакан густых сливок, 50 г фисташек или миндаля, 1/4 порошка ванилина.*

Яйца, 200 г сахарной пудры, ванилин хорошо растереть до образования однородной гладкой массы. Потом всыпать муку, размешать и полученное тесто развести молоком. На подогретый железный лист, слегка смазанный свиным салом, столовой ложкой разложить тесто и разровнять, чтобы получились тонкие небольшие блинчики, после чего поставить в горячий

духовой шкаф. Как только края блинчиков зарумянятся, не вынимая весь лист из шкафа, снять их по одному и завернуть в виде трубочек. Фисташки или миндаль заранее ошпарить кипятком, очистить от кожицы и мелко изрубить. Сливки взбить до образования густой пены и перемешать с сахарной пудрой и ванилином. Трубочки наполнить из конверта сливками, уложить на блюдо, сверху посыпать сахарной пудрой, а сливки — фисташками.

ПТИФУРЫ "ТРУБОЧКИ С КРЕМОМ"

Для теста: *4 ст. ложки муки, 1/2 стакана сахара, 2 яйца, 1/4 стакана сливок, 1/2 стакана очищенных грецких или лесных орехов.*
Для крема: *2 яичных белка, 2 ст. ложки ликера, 3/4 стакана сахара, 100 г сливочного масла.*

Взбить сахар с 1 яйцом и 1 белком, всыпать муку, хорошо перемешать и разбавить сливками или молоком. На холодные, хорошо смазанные маслом листы налить тесто и, размазывая ложкой, сделать маленькие

тонкие кружки. Каждый кружок посыпать мелко нарубленными орехами. Поставить в жаркую духовку на 2 — 3 минуты. Снять ножом лепешки и горячими свернуть трубочкой (посыпанной поверхностью наружу). Если остывшие лепешки будут ломаться, поставить лист обратно в духовку, подогреть на небольшом огне и, не вынимая листа из шкафа, свернуть размягченные лепешки. Остывшие трубочки наполнить кремом из кондитерского мешочка.

Для приготовления крема: смешать белки с сахаром, поставить на паровую баню и взбить до образования пышной массы. Снять с огня и, продолжая взбивать, остудить до температуры парного молока. Соединить с растертым до консистенции сметаны маслом, добавляя его в белковую массу по чайной ложке. Влить ликер, перемешать и остудить.

ПТИФУРЫ "ВОСТОЧНЫЕ"

Для теста: мука —1,5 стакана, масло сливочное — 200 г, вода — 1 стакан.
Начинка: *орехи очищенные — 200 г, сахар-песок — 1/2 стакана, яйца — 4 шт.*

Сироп: *сахар-песок — 2,5 стакана, вода — 1,5 стакана.*

Готовят слоеное тесто. Раскатывают из теста длинную полоску толщиной 1/2 см и шириной 6 см, намазывают края белком и раскладывают начинку на тесто, не касаясь краев, смазанных белком. Закатывают подготовленную полоску в тугой рулет, нарезают на кусочки длиной 3—4 см, раскладывают на листе и выпекают на среднем огне. Готовое печенье заливают холодным сиропом.

Печенье в сиропе держат 8—10 часов, чтобы оно пропиталось.

Начинка: орехи пропускают через мясорубку, смешивают с сахаром, добавляют белки и, помешивая, проваривают на небольшом огне до густоты. Смазывают охлажденной начинкой.

ПТИФУРЫ С АБРИКОСАМИ

Для теста: мука — 2 стакана, масло сливочное — 200 г, сахар-песок — 1/2 стакана, яйца — 3 шт., ванилин — 1 пакетик, абрикосы консервированные — 1 банка.

Крем: масло сливочное — 200 г, сахар-песок — 1,5 стакана, яйца — 2 шт., лимон — 1 шт.

Растирают масло с сахаром, добавляя по одному яйцу, всыпают муку, ванилин и быстро замешивают тесто. Ставят его на холод на 10 — 15 минут. Затем раскатывают в пласт толщиной 1/2 см и вырезают выемкой небольшие кружки диаметром 4 см. Отсчитывают половину кружков и вырезают в них кружки меньшего диаметра, чтобы получились кольца. Края целых кружков смазывают слегка взбитым белком, на них кладут вырезанные кольца. Раскладывают приготовленное печенье на смоченный водой лист и пекут до золотистого цвета. Остужают готовое печенье и на середину каждого в углубление кладут немного крема. На крем кладут половинку абрикоса, а вокруг абрикоса по кольцу выпускают из тоненькой трубочки крем.

Крем: растирают масло с сахаром, всыпают цедру одного лимона, вливают сок из него и растирают крем до тех пор, пока

не разотрется весь сахар, постепенно прибавляя по одному яйцу.

ЧЭК-ЧЭК (ОРЕШКИ С МЕДОМ)

Продукты 1 кг муки, 10 яиц, 100 г молока, 20 — 30 г сахара, щепотка соли, 500 — 550 г сливочного масла, 900 — 1000 г меда, 150 — 200 г сахара, 100 — 150 г монпансье, 1 ч. ложка соды.

Сырые яйца, молоко, соль, сахар перемешать в миске. Всыпать муку и замесить легкое тесто. В тесто добавить чайную ложку соды (можно дрожжи), разделить тесто на куски по 100 г, которые раскатать жгутиками толщиной 1 см. Жгутики нарезать на шарики величиной с грецкий орех. Жарить их во фритюре.

В мед добавить сахар, подогреть и кипятить до тех пор, пока струйка меда (взятая спичкой) не станет ломкой.

Шарики поместить в широкую посуду, залить медом и перемешать. Переложить шарики на поднос, смоченный холодной водой. Шарикам можно придать различную форму. Чэк-чэк можно еще украсить леденцами, драже и т.д.

НОВОГОДНИЕ СНЕЖКИ

Для белкового теста: 6 сильно охлажденных белков, 1 стакан сахарной пудры или мелкого сахарного песка, чуть-чуть соли, лимонного сока или лимонной кислоты.

Для молочной смеси: 1 граненый стакан молока, 1 граненый стакан сливок, 2 ст. ложки сахарного песка, ванилин.

Для крема: 6 желтков, оставшаяся после варки "снежков" молочная смесь.

Приготовить молочную смесь. Для этого соединить молоко, сливки, сахар и ванилин в кастрюльке и вскипятить. Хорошо охлажденные белки взбить в густую пену так, чтобы масса увеличилась в объеме в 3 раза. В момент, когда белки уже начинают взбиваться, прибавить лимонный сок или лимонную кислоту и, продолжая взбивать, в несколько приемов прибавить сахар и, наконец, соль.

Двумя десертными ложками брать понемногу белковое тесто и, придавая ему овальную форму, осторожно опускать в

кипящую молочную смесь. Варить 1 – 2 минуты, переворачивая образующиеся "снежки". Готовые "снежки" вынимать на дуршлаг, давая стечь жидкости.

Оставшуюся молочную смесь процедить. Желтки отдельно растереть добела и влить струйкой в процеженную горячую смесь, все время помешивая, чтобы желтки не свернулись. После этого молочно-яичную смесь проварить при постоянном помешивании на слабом огне, не доводя до кипения (смесь должна слегка загустеть). Полученный крем вылить в глубокую вазу и охладить.

Перед подачей "снежки" положить в вазу на крем, при желании украсив его цукатами или консервированными фруктами.

КОРЗИНОЧКИ "ЛАКОМЫЕ"

Продукты: 2 стакана муки, 0,5 стакана сахара, 200 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, тертая лимонная цедра или ванилин.

Приготовить песочное тесто и поставить его на 30 минут в холодильник.

Охлажденное тесто раскатать на посыпанной мукой доске в пласт толщиной 4—5 мм.

Маленькие формочки расставить на столе одну возле другой. Раскатанное тесто обернуть вокруг скалки и положить на формочки. Затем надавить на тесто по краям формочек рукой или скалкой так, чтобы края формочек прорезали тесто. Равномерно прижать тесто пальцами ко дну и стенкам формочек.

Переложить формочки с тестом на лист и выпекать до золотистого цвета.

Готовые корзиночки остудить в формочках, затем осторожно выбить из них.

Если нет маленьких формочек, то корзиночки можно выпечь иначе. Из раскатанного пласта теста вырезать стаканом или круглой выемкой кружки, переложить их на противень, края смазать яйцом, а центр — наколоть вилкой. Затем выложить по краю каждого кружка бортик из скатанного жгутом теста или колец толщиной 1,5 см и выпечь.

Остывшие корзиночки наполнить любой начинкой: фруктовой или ягодной со сливками, фруктовой или ягодной с заварным кремом, джемом, повидлом, взбитыми сливками или масляным кремом.

КОРЗИНОЧКИ С ПЕРСИКАМИ

Для теста: *300 г муки, 200 г сливочного масла, 100 г сахара.*

Для начинки: *500 г персиков (абрикосов) без косточек, 2 — 3 ст. ложки сахарной пудры.*

Для крема: *1 желток, 60 г сахарной пудры, 100 мл молока.*

Сахар растереть с маслом, добавить муку, замесить тесто, из которого сделать корзиночки в формочках (но не выпекать). В формочки на тесто уложить половинки персиков (абрикосов), размягченные предварительно с небольшим количеством сахарной пудры в духовке. Залить кремом, приготовленным следующим образом. Желтки растереть с сахаром и разбавить молоком. На небольшом огне довести смесь до сгущения, все время размешивая.

Выпекать корзиночки в духовке.

КОРЗИНОЧКИ С КЛУБНИКОЙ

Для теста: 300 г муки, 200 г сливочного масла, 1 яйцо, 100 сахара, 1 ст. ложка воды или молока, щепотка соли.

Для начинки: 500 г клубники.

Для желе: 200 г сахара, 1 стакан воды, 500 г клубники, 3 листика желатина.

Муку просеять на доску горкой, сделать углубление, куда отбить яйцо, влить воду, положить соль, слегка размягченное масло и сахар. Замесить тесто и скатать в шар, который оставить на 2 часа на холоде (а еще лучше на ночь). Из теста сформовать корзиночки в формочках и выпечь в духовке.

В готовые корзиночки положить несколько ягод вымытой и обсушенной клубники и залить желе.

Для приготовления желе сварить не очень густой сироп. Из клубники выжать приблизительно чашку сока, который варить с сиропом. Добавить желатин, предварительно замоченный в тепловатой воде. Когда желатин растворится, сразу же снять желе с огня, не доводя до кипения.

КОРЗИНОЧКИ С ЗЕМЛЯНИКОЙ

Для теста: 200 г муки, 100 г сливочного масла, 1 желток, 1 ст. ложка сметаны, 4 ст. ложки сахара.

Для начинки: 500 г земляники.

Для белкового крема: 3 белка, 150 г сахара.

Масло растереть с мукой, добавить сахар, сметану, желтки. Из теста сделать корзиночки в формочках, наколоть тесто и выпечь в духовке.

Испеченные корзиночки наполнить земляникой, поверх которой выложить взбитые с сахаром белки. Разровнять поверхность ножом и поставить на 10 минут в духовку.

Когда корочка подрумянится, корзиночки вынуть из формочек и уложить на блюдо.

ПИРОЖНОЕ ИСПАНСКОЕ

Продукты: 1/2 бутылки белого столового вина, 300 г сахара, 3 гвоздики, цедра одного лимона, 13 яиц, щепотка соли.

Вино вскипятить со 100 г сахара. Гвоздику, лимонную цедру и соль, процедить,

вбить 4 яйца. Взбивать массу на легком огне до кремообразного состояния. Положить на блюдо тонко нарезанные ломтики сдобной булки и облить их приготовленной массой. Дать постоять 1/2 часа, после чего ломтики хлеба обвалять в картофельной муке и изжарить во фритюре, чтобы подрумянились.

В смазанную маслом форму, предварительно обсыпанную сухарями, выложить ряд поджаренных ломтиков, посыпать изюмом, толченым миндалем и цедрой с сахаром и так продолжать, пока форма не наполнится до 3/4. 9 яиц разболтать с 200 г сахара и бутылкой молока и вылить на ломтики. Покрыть форму промасленной бумагой и печь, прогрев форму.

Перед подачей облить сметаной, густо посыпать сахаром и опять ненадолго поставить в печь. Сметану можно заменить фруктовым желе. В этом случае форму в печь не ставят.

ТРЮФЕЛИ ПО-ДОМАШНЕМУ

Продукты: 1 пачка сухого молока, 1 пачка порошка какао (1,5 ст. ложки какао для об-

сыпки), 2,5 стакана сахарного песка (1,5 ст. ложки отложить), 1/2 граненого стакана воды, 150 г сливочного масла, ванилин, 1/2 ч. ложки молотой корицы, 1/2 — 1 стакан молотых орехов (по желанию).

Сухое молоко и какао перемешать в эмалированной миске, туда же положить размягченное масло и хорошо растереть все в однородную массу, добавив ванилин (корицу и орехи по желанию).

В эмалированный ковшик насыпать сахарный песок, залить водой и на небольшом огне нагревать до полного растворения сахара, не доводя до кипения. Влить этот сироп в массу и перемешать до однородного состояния. Дать остыть. Должна получиться вязкая мягкая масса.

Смешать отложенные 1,5 ст. ложки какао и 1,5 ст. ложки сахарного песка. Сформовать из остывшей массы шарики величиной с грецкий орех, обвалять их в смеси какао с сахаром и уложить в коробку. Убрать коробку в холодильник.

Перед подачей вынуть коробку и дать конфетам слегка отогреться.

СЛОЕНЫЕ БАТОНЧИКИ С ОРЕХАМИ

Для теста: мука — 3,5 стакана, яйца — 2 шт., вода — 1 стакан, соль — 1/3 ч. ложки, масло сливочное — 100 г, мед — 1 стакан.

***Начинка:** рубленные ядра грецких орехов — 1 стакан, сахарная пудра — 3 ст. ложки, корица — 1 ч. ложка.*

Из просеянной муки берут 2,5 стакана и замешивают на воде с солью и одним яйцом тесто. Хорошо вымешанное тесто, покрытое салфеткой, выкладывают на стол на 25 — 30 минут. Затем масло соединяют с одним стаканом муки и формуют в небольшую квадратную лепешку. Отлежавшееся тесто раскатывают в пласт и на середину его кладут сформованное масло. После этого тесто заворачивают конвертом, раскатывают в пласт толщиной 2 см, складывают, не разрезая, в четыре слоя и выносят на холод на 10 — 15 минут. Охлажденное тесто раскатывают в пласт толщиной 1 см и нарезают стаканом круглые лепешки, на которые раскладывают ореховую начинку (молотый

орех, перемешанный с сахарной пудрой и корицей).

Лепешки с начинкой закатывают в батончики таким образом, чтобы начинка не крошилась и не выпадала. Готовые батончики укладывают на лист, смазанный маслом, сверху смазывают яйцом. Выпекают батончики при температуре 220 — 240°С в течение 15—20 минут. Испеченные ореховые батончики в горячем виде накалывают на вилку и опускают на 1 — 2 минуты в кипящий мед, после чего укладывают на блюдо и посыпают сахарной пудрой.

ЛОМТИКИ БИСКВИТНЫЕ, ГЛАЗИРОВАННЫЕ БЕЛКОВОЙ ПЕНОЙ С МИНДАЛЕМ

Для теста: 5 яиц, 3 яичных желтка, 100 г сахарной пудры, 30 г ванильного сахара, 100 г муки.

Для белковой пены с миндалем: 3 яичных белка, 150 г сахарной пудры, 50 г миндаля.

В кастрюлю разбить яйца, добавить яичные желтки и, держа кастрюлю над паром, содержимое ее взбивать до образования густой массы. Кастрюлю снять с пара, добавить в массу сахарную пудру и ванильный сахар и взбивать смесь до охлаждения, к ней примешать муку. Готовое тесто выложить на смазанный маслом и обсыпанный мукой противень, поставить в разогретую духовку и выпекать.

Готовое изделие смазать белковой пеной с миндалем и поставить в духовку, чтобы пена подсохла.

Для приготовления белковой пены с миндалем: в густую пену, взбитую из яичных белков, примешать сахарную пудру и очищенный от кожуры растертый миндаль. Массу взбить до загустения.

БИСКВИТ С КЛЮКВОЙ

Для теста: *4 ст. ложки муки, 6 ст. ложек сахара, 5 яиц, 1,5 стакана клюквы.*
Для посыпки: *сахарная пудра.*

Приготовить бисквитное тесто без подогрева. В форму или на сковороду, смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями, насыпать клюкву, залить ее бисквитным тестом.

Выпекать на маленьком огне 20 — 25 минут. Готовый бисквит теплым опрокинуть на блюдо, охладить и посыпать сахарной пудрой.

БИСКВИТ С ЯГОДАМИ И ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

Для теста: *1/3 стакана муки, 1/3 стакана картофельного крахмала, 2/3 стакана сахара, 6 яиц, тертая лимонная цедра.*
Для отделка верха: *500 — 600 г свежей малины, клубники или фруктово-ягодного компота, повидло или джем, 1,5—2 стакана 35-процентных сливок, 2 ч. ложки сахарной пудры, миндаль или шоколад.*

Яичные белки отделить от желтков, взбить в крепкую пену. Добавить сахар и взбивать еще 2—3 минуты. Желтки разболтать вилкой, соединить с белками, крахмалом и мукой.

Вылить тесто на смазанный маслом и посыпанный панировочными сухарями противень или в выстланную бумагой форму.

Выпекать на небольшом огне: на противне — 10—15, в форме — 25—30 минут.

Выпеченный бисквит выложить на пергаментную бумагу, посыпанную сахаром, или салфетку. Снять бумагу, на которой он выпекался, охладить.

Остывший бисквит покрыть смешанными с сахаром ягодами, ломтиками консервированных фруктов или фруктово-ягодным повидлом, джемом. Сливки взбить в пену, смешать с сахарной пудрой. Покрыть ровным слоем взбитых сливок ягоды. Сверху посыпать рублеными орехами или тертым шоколадом.

ПИРОЖНОЕ "ЯБЛОКИ"

Для теста: *9—12 небольших яблок, 1/2 стакана варенья, сок 1 лимона, 6 яиц, 2 ст. ложки сахарного песка, 6 ч. ложек муки, 3 ст. ложки сахарной пудры.*

Небольшие антоновские яблоки очистить, удалить сердцевину, положить внутрь ягоды из любого варенья. Чтобы яблоки не почернели, нужно смазать их лимонным соком. Растереть с сахаром желтки добела, добавить белки, взбитые на холоде, постепенно всыпать муку. Каждое яблоко обмакнуть в это жидкое тесто и опустить в кипящее масло, смешанное пополам со свиным жиром (всего 600 г). Жарить до появления румяной корочки, потом обсыпать сахарной пудрой.

ПИРОЖНОЕ С МЕДОМ И СМЕТАНОЙ

Для теста: *по 1 ч. ложке сметаны и корицы, 1 чашка изюма, 2 яйца, 1 ст. ложка муки, 1/2 чашки рубленых грецких орехов, 1/4 ч. ложка соли, 3/4 чашки меда.*

Смешать все компоненты и положить тесто в круглую форму. Выпекать 10 минут на сильном огне, 30 минут — на среднем. Готовый корж разрезать на ромбы.

СУХОЕ ПИРОЖНОЕ С ИЗЮМОМ

Продукты: *пресное сдобное тесто, приготовленное по основному рецепту, 50 г кишмиша или коринки, 1/2 ч. ложки корицы, 1 яйцо, молоко.*

Пресное сдобное тесто быстро смешать с измельченным кишмишем (или коринкой) и корицей, подержать на холоде, после чего разрезать на куски одинаковой величины, придав им форму шариков. Шарики расплющить в ладонях, уложить на слегка смазанный маслом противень, смазать яйцом, взбитым с молоком, и выпекать до появления коричнево-золотистой корочки.

Кишмиш можно заменить мелко рубленной курагой.

ХРУСТЯЩИЕ "СЕРДЕЧКИ"

Для теста: *75 г маргарина, 75 г сахара, 2—3 столовые ложки меда, 1 чайная ложка корицы, протертая лимонная цедра, соль, 1 яйцо, 50 г рубленого миндаля (в том числе 3 ядра горького), 250 г муки, 1/2 пакетика пекарского порошка (разрыхлителя), 1 стакан белого или яблочного вина (сидра), крупный сахарный песок.*

Мягкий маргарин смешать с остальными компонентами до получения нежного малосдобного теста. На слое крупного сахара толщиной примерно 5 мм раскатать пласт и вырезать из него "сердечки". Выпекать на смазанном маслом и посыпанном мукой противне в духовом шкафу со средним жаром (около 200°С) до появления желто-золотистой корочки.

ШОКОЛАДНОЕ БЕЗЕ

Продукты: *1 белок, 1/2 ст. ложки сахарного песка, 1 ст. ложка тертого шоколада.*

Взбить в крепкую пену белок с сахарным песком, добавить тертый шоколад, осторожно перемешать, выложить небольшими кучками на смазанный сливочным маслом противень и испечь в нежаркой духовке.

БЕЗЕ "КОЛЕЧКО"

Продукты: *масса безе, шоколадный крем, кусочки шоколада или шоколадные трюфели.*

Приготовленную массу выдавить на бумагу колечками и высушить в духовом шкафу со слабым жаром (около 100°С).

После охлаждения каждое кольцо покрыть тонким слоем шоколадного крема, украсить кусочками шоколада и шоколадными трюфелями.

ЗАВАРНЫЕ КОЛЬЦА СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ И КЛУБНИКОЙ

Песочное тесто: *100 г сливочного масла или маргарина, 2 ст. ложки сахара, 1 яичный желток или 1/2 яйца, 150 г муки. Можно купить также 300 г готового теста.*

Заварное тесто приготовить по основному рецепту.

Начинка: *1,5—2 стакана 35-процентных сливок, 2 — 3 ч. ложки сахара, 1/2 кг клубники, сахарная пудра.*

Для того чтобы приготовить песочное тесто, следует изрубить вместе все продукты, рукой замесить тесто, скатать его в шар и положить на 30 минут в холодное место.

Приготовить заварное тесто. Затем раскатать песочное тесто в тонкую лепешку величиной с дно разъемной формы, поло-

жить на противень. По краю лепешки нанести шприцем заварное тесто и выпекать так, как описано в основном рецепте заварного теста.

У охлажденного заварного кольца срезать верхнюю часть. На нижнюю часть положить взбитые сливки, накрыть срезанной половиной. Клубнику очистить, промыть, отсушить и положить горкой в середину кольца. Сверху посыпать сахарной пудрой.

Такие кольца можно готовить также с консервированными фруктами, ломтиками апельсина и банана.

КОЛЬЦА СДОБНЫЕ С МИНДАЛЕМ

Для теста: *мука —3,5 стакана, масло сливочное — 200 г, сметана — 1/2 стакана, сахар-песок — 1 стакан, яйца — 3 штуки (одно для смазки), сода — 1/2 ч. ложки, миндаль — 1 стакан.*

Просеянную муку на столе собирают горкой, в середине делают углубление, куда кладут соду, сметану, сахар, яйцо и масло. Все перемешивают с мукой и вымеши-

вают руками до готовности. Выносят в холодное помещение на 30 минут.

Охлажденное тесто раскатывают скалкой в пласт толщиной 0,5 см; специальной круглой выемкой нарезают кольца, которые укладывают на металлический лист, смазанный маслом.

Если нет специальной выемки для колец, можно кружки вырезать стаканом, а середину рюмкой. Верх колец смазывают яйцом и посыпают рубленым миндалем.

Выпекают кольца при температуре 230 — 240°С в течение 10—15 минут. Миндаль можно заменить любыми орехами.

ТРЕУГОЛЬНИЧКИ С МАКОМ

Для теста: мука — 3 стакана, сахар-песок — 1,5 ст. ложки, маргарин — 3 ст. ложки, яйцо — 1 штука, дрожжи — 15 г, соль — 1/3 ч. ложки, вода — 3/4 стакана.
Начинка из мака.
Помадка.

Приготовить 10 кусочков теста круглой формы, раскатать их в круглые лепешки, положить на каждую по порции маковой начинки и защипнуть с трех сторон края лепешки над маком так, чтобы образовался треугольный пирожок с небольшим отверстием посередине. Положить треугольнички на смазанный маслом противень и после 30 — 40-минутной расстойки выпекать 15—20 минут при температуре 220 — 230°С; затем охладить и заглазировать теплой помадкой.

Вместо глазировки можно обсыпать треугольнички сахарной пудрой.

РОЖКИ МИНДАЛЬНЫЕ В ВАНИЛЬНОМ САХАРЕ

Для теста: 250 г муки, 210 г сливочного масла или маргарина, 700 г очищенного растертого миндаля, 70 г сахарной пудры, ванильный сахар для посыпки.

В муке размешать ножом масло или маргарин, добавить к массе миндаль, сахар и замесить тесто. Готовое тесто раскатать на посыпанной мукой доске в жгут, который разрезать на короткие куски, из них сформовать фигуры в виде рожков. Изделия переложить на противень и выпекать в духовке.

Готовые рожки обсыпать ванильным сахаром.

РОГАЛИКИ С МАРЦИПАНОМ

Для теста: *2 стакана муки, 8 ст. ложек молока, 3 ст. ложки сахара, 40 г маргарина, 1 яйцо, 10 г дрожжей.*
Для начинки: *125 г ядер орехов, 125 г сахара, 1/4 стакана воды, ванилин.*
Для смазывания: *15 г маргарина.*
Для глазирования: *1 стакан сахарной пудры, 3 ст. ложки лимонного сока.*

Из муки, молока, яйца, дрожжей, маргарина, соли и сахара замесить дрожжевое тесто безопарным способом. Поставить тесто в теплое место и дать ему подойти.

Готовое тесто раскатать в пласт, нарезать на треугольники, смазать растопленным маргарином.

Орехи растереть с сахаром, слегка подрумянить на сковороде и измельчить. К орехам подлить немного воды и добавить ванилин, чтобы получилась тягучая масса.

Треугольники из теста смазать этой массой и скатать в рогалики.

РОЖКИ “БРАТИСЛАВСКИЕ”

Тесто: *420 г муки, 200 г молока, 200 г сметаны, 120 г маргарина, 1 ст. ложка сахара, 20 г дрожжей, щепотка соли.*
Начинка: *150 г молотых ядер грецких орехов, 150 г молотого мака, 150 г сахара, 150 г молока, корица, тертая лимонная цедра, лимонный сок и фруктовое повидло.*

Дрожжи развести в молоке, добавить остальные продукты и замесить тесто. Разделить его на две части. Каждую часть раскатать в тонкий пласт и нарезать ромбиками.

Продукты для начинки хорошо вымесить, разложить на ромбики и завернуть в рожки. Смазать дважды яичным желтком.

Выпекать при средней температуре.

ВЕНЗЕЛЬ

Для теста: *30 г дрожжей, 6 ст. ложек сливочного масла или маргарина, 3/4 стакана сахарного песка, 1/2 стакана*

молока и изюма, 2 яйца, 500 г муки, соль на кончике ножа, ванилин или цедра, сахарная пудра.

Тесто приготовить безопарным способом, добавив в него изюм и ванилин. Раскатать гладкий жгут, ножницами сделать с обеих сторон надрезы, жгут завернуть в виде весла или подковы, подрезанные концы красиво сплести в виде косички, вензель положить на смазанный маслом лист, оставить на 15 – 20 минут для расстойки, затем смазать желтком, посыпать орешками. Испечь при температуре 200 – 220°С. Остывший вензель посыпать сахарной пудрой.

Вензель можно сформировать по-другому. Из теста сделать 3 одинаковых жгута, сплести из них косичку и завернуть венком.

"ОСИНОЕ ГНЕЗДО" С ОРЕХАМИ

Тесто: *500 г муки, 3 яйца, 20 г дрожжей, щепотка соли, 200 г сахара, 120 г молотых ядер грецких орехов, 200 г сливочного масла, 50 г изюма, 400 г молока, сладкие сливки, 2 г корицы.*

Начинка: *200 г сливочного масла растереть до пенообразного состояния и перемешать с молотым орехом, 150 г сахарной пудры, изюмом и молотой корицей.*

Из муки, яиц, разведенных в молоке дрожжей, соли, 50 г сахара вымесить тесто и поставить в теплое место на 30 минут. Затем раскатать его скалкой в тонкий пласт, намазать начинкой, скатать в рулет и нарезать кружочки толщиной 2 см. Противень смазать сливочным маслом, посыпать мукой, уложить в него плашмя изделия, дать им расстойку. Выпекать в горячей печи при высокой температуре. Во время выпечки изредка поливать сладкими сливками.

ЭКЛЕР

Данный эклер готовится из заварного теста.

Налить в кастрюлю 0,75 тонкого стакана воды, 0,25 ч. ложки соли и 0,5 ст. размягченного масла. Довести до кипения и, не переставая мешать, всыпать 1,5 стакана муки, дать провариться 2—3 минуты.

Когда тесто немного охладится, ввести по одному 5 яиц, хорошо перемешать.

Заварное тесто мягкое, его трудно сформировать, поэтому лучше всего положить тесто в кулечек из плотной бумаги, сверху кулек закрыть и через маленькое отверстие выдавливать на смазанный маслом противень палочки длиной 10 — 12 см.

Поставить в духовку на средний жар на 30 — 40 минут. Охладить, проколоть острым ножом отверстие в каждом пирожном, в каждое отверстие также из кулька или специального шприца вводим крем (4 яйца, 1 ст. сахара, 2 ст. л. муки и 2 ст. молока довести до кипения, охладить, добавить ванилин).

ЦЫПЛЯТА

Для теста: 375 г муки, 15 г дрожжей, 12 столовых ложек теплого (30 — 37°С) молока, 30 г сахара, протертая цедра лимона, соль, 50 г маргарина, 1 — 2 яйца, 75 г коринки, жир для фритюра, сахарная пудра.

Из всех компонентов, кроме жира и сахарной пудры, приготовить обычным образом дрожжевое тесто, дать ему подойти,

обмять и раскатать в толстый пласт. Круглой выемкой вырезать кружочки, повторно дать тесту подойти в течение 10 минут и ножом или ножницами сделать по кругу насечки. Выпекать во фритюре до темно-золотистого цвета. Готовые изделия посыпать сахарной пудрой.

МАКОВКИ НА ПАТОКЕ

Для теста: 1 стакан патоки, 1,5 стакана мака, 1 ч. ложка топленого масла, 0,5 стакана крупно раздробленных чищенных орехов.

В нагретую патоку всыпать мак, орехи, положить масло, тщательно перемешать и варить при постоянном помешивании в течение часа. На чистую доску для теста, смоченную водой, вылить сваренную массу, сформовать ее влажными руками в лепешку толщиной 0,5 см и, не давая остыть, нарезать ромбиками или треугольниками, после чего охладить.

РОЖКИ КОКОСОВЫЕ

Для теста: 600 г муки, 200 г сахарной пудры, 30 г ванильного сахара, щепот-

ка соли, 250 г кокосовой муки, 250 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 1 столовая ложка рома.

Муку, смешав с сахарной пудрой, ванильным сахаром и солью, просеять через сито на разделочную доску, добавить кокосовую муку, масло или маргарин, яйца и замесить тесто. Готовое тесто пропустить через мясорубку с комбинированной решеткой, сформовать из него фигуры в виде рожков, которые переложить на слегка смазанный маслом противень и выпекать в духовке.

Готовые и охлажденные изделия посыпать сахарной пудрой и ванильным сахаром.

ПРЯЖЕНЦЫ

Для теста: мука – 800 г, масло – 200 г, яйца – 10 штук, дрожжи – 4 ст. ложки, сахар-песок – 50 г, молоко – 500 г, варенье – 200 г, изюм – 100 г, миндаль – 50 г.

В теплом молоке распускают масло, добавляют взбитые белки, дрожжи, сахар, желтки. Затем всыпают муку, сбивают

тесто деревянной ложкой, пока не начнет отставать от стенок посуды. Раскатывают в тонкий пласт, разрезают на две лепешки.

Начинку готовят из варенья, смешанного с миндалем, изюмом. Укладывают на лепешку начинку, накрывают сверху другой лепешкой, нарезают на маленькие части и ставят в духовку.

ЛЕВАШНИКИ

Продукты: мука – 450 г, яйца – 100 г, вода – 160 г, соль – 7 г, водка – 20 г, сахарный песок – 40 г, варенье – 300 г, фритюр – 200 г.

В холодной воде развести сахар, соль, водку, яичный белок, все хорошо размешать. В пшеничной муке сделать воронку и осторожно вылить в нее смесь. Замесить очень крутое тесто, раскатать его как можно тоньше и нарезать квадратиками. На угол квадратика положить варенье, свернуть по диагонали, края левашника защепить и смазать желтком. Изделия проколоть вилкой и жарить во фритюре.

Подавать левашники горячими.

ОЛЕНИЙ ЯЗЫК

Продукты: мука — 400 г, сахар-песок — 400 г, яйца — 12 штук, лимон — 1 шт.

Взбивают в густую пену 12 белков, затем добавляют сахар, лимонную цедру и муку. Замешивают тесто и столовой ложкой выкладывают его на лист, ставят на умеренный огонь. Когда будет готово, оборачивают изделие вокруг палки, чтобы изогнулось.

СЛОЕНЫЕ ЯЗЫЧКИ

Для теста: 2,5 стакана муки, 1/3 ч. ложки соли, 400 г масла сливочного куском, 4 — 5 капель лимонной кислоты, 3/4 стакана воды, 1 яйцо, 1 стакан сахара.

Слоеное тесто, раскатанное в пласт толщиной 1 см, нарезают выемкой или стаканом на круглые лепешки. Каждую лепешку посыпают сахаром и затем раскатывают скалкой, придавая ей форму язычка. Толщина лепешки должна быть 0,5 см. Лепешки укладывают на металлический

лист, слегка смоченный водой. Выпекают язычки при температуре 260 — 280°С до расплавления сахара на поверхности язычков.

НОВОГОДНИЙ МИНЬОН

Продукты: 150 г шоколада, 150 г молотого грецкого ореха, 150 г сахара, 1 яйцо, рюмочка рома, вишня в спирте, тертый шоколад.

Шоколад растопить на пару и смешать с молотым орехом, сахаром, яйцом и ромом. Из массы сформовать шарики и на верхушку каждого положить по одной вишне в спирте, слегка вдавив в массу.

Шарики смазать яичным белком и обкатать в тертом шоколаде.

Готовое изделие сушить сутки и уложить в бумажки для миньонов.

СНЕЖКИ

Продукты: 2,5—3 стакана молока, 4 яйца, 120 г сахарной пудры, ванильный сахар по вкусу.

Отобрать свежие яйца, разделить их на желтки и белки. Белки взбить в густую пену и осторожно смешать с сахарной пудрой.

Вскипятить молоко, добавить в него ванильный сахар. В кипящее молоко опускать, набирая столовой ложкой, белки. Через 3—5 мин. вынуть «снежки» шумовкой и переложить на сито.

Тщательно растереть желтки с сахарной пудрой, разбавить молоком, в котором варились «снежки», поставить на огонь и, все время помешивая, довести до загустения, но не кипятить. Охладить. Положить «снежки» на блюдо, залить сладким соусом.

ТУЛУМБЫ

***Для теста:** 250 г муки, 1 стакан воды, 125 г сливочного масла, 7 яиц, щепотка соли, винная или лимонная кислота — на кончике ножа.*

***Для жаренья:** фритюр.*

***Для пропитки:** сироп из 13/4 стакана сахара и 2 стаканов воды.*

***Для обсыпки:** сахарная пудра.*

В кипящую воду положить масло, соль, лимонную или винную кислоту и всыпать муку ровной струей, непрерывно и быстро помешивая деревянной ложкой. Когда тесто начнет отставать от стенок, снять его с огня и мешать до охлаждения. Затем ввести по одному, не переставая помешивать, яйца.

Из кондитерского мешка с фасонной трубочкой большого диаметра выпускать заварное тесто в виде цилиндров длиной 8 — 10 см прямо в кипящий жир (отрезать тесто ножом, обмакнув его в горячий жир). Жарить тулумбы на среднем огне до золотистого цвета и уложить на блюдо в один ряд (одну на другую укладывать нельзя — они деформируются).

Готовые охлажденные тулумбы пропитать чуть теплым сиропом (если пропитывать горячим, они осядут) или посыпать большим количеством сахарной пудры.

Из того же теста можно приготовить берлинские орешки, опуская шарики теста во фритюр. Готовые орешки также пропитывают сиропом.

МЕДОВЫЕ ОРЕШКИ

Первый вариант.

Продукты: *90 г жира, 80 г меда, 25 г сахара, 1 яйцо, 200 г пшеничной муки, сода.*

Из всех продуктов замешивают тесто, делают из него тонкие жгутики толщиной 1 см, которые разрезают на мелкие части. Из них формуют орешки. Выпекают при умеренной температуре.

Второй вариант.

Продукты: *150 г меда, 1 стакан сахара, 3 ст. ложки сливочного масла, 1/4 стакана очищенных орехов, щепотка ванили, 1/2 ч. ложки питьевой соды, 1 стакан муки.*

Растапливают мед и смешивают с сахаром, мукой, содой, маслом, толчеными орехами. Замешивают крутое тесто, из которого делают шарики (орешки), укладывают их на смазанный и посыпанный мукой противень. Выпекают при умеренной температуре.

МЕДОВИК С ПРЯНОСТЯМИ

Продукты для теста: *200 г меда, 800 г муки, 7 яиц, 150 г молотых орехов, 100 г цукатов, 250 г изюма, по 1 чайной ложке молотой корицы, гвоздики, соды, 100 г лесных орехов.*

Для помадки: *250 г сахара, 1/2 стакана воды, 1 ст. ложка уксуса, 30 г шоколада, ванилин.*

Желтки растирают с сахаром, добавляют сваренный с корицей мед, муку, соду, растирают, вымешивают с пеной взбитых белков. Масса должна быть густоты сметаны. Всыпают измельченные орехи, изюм, нарезанные цукаты и перемешивают. Выпекают сначала в теплой (180°С), а когда тесто подойдет – в горячей (190 – 200°С) духовке в течение 1 часа. Вынимают медовик из формы холодным и покрывают его шоколадной помадкой.

Приготовление помадки: сахар заливают горячей водой, добавляют уксус, накрывают и варят. Если капля сиропа, падая с ложки, тянет за собой нить, снимают с плиты, присоединяют теплый шоколад, вани-

лин и втирают. Когда начнет сгущаться, поливают медовик.

МЕДОВИЧКИ С ШОКОЛАДНОЙ ПОМАДКОЙ

Продукты для теста: *50 г меда, 600 г муки, 200 г сахара, 2 яйца, 3 желтка, 150 г сливочного масла, 100 г орехов, по 1 ч. ложке соды, молотой корицы.*

Для помадки: *200 г сахара, 1/2 стакана воды, 50 г какао или шоколада, 1 ч. ложка сливочного масла, ванилин.*

В муке делают углубление, вливают сваренный с корицей мед и слегка вымешивают. Добавляют сахар, яйца, желтки, измельченные орехи, соду и замешивают энергично в течение 30 минут. Если тесто чрезмерно твердое (это зависит от сухости муки и размера яиц), можно подмесить молоком или кофе. Раскатывают пластом толщиной 0,5 см. Вырезают маленькие кружочки, смазывают их белком и пекут в горячей духовке (190 — 200°С) в течение 10 минут. Печеные остывшие медовички смазывают снизу шоколадной помадкой и складывают по две.

Приготовление помадки: сахар заливают горячей водой и кипятят. Добавляют какао или шоколад и варят. Когда начнет сгущаться, снимают с огня, добавляют масло, ванилин и растирают. В теплую помадку макают медовички.

ОСОБЫЕ МЕДОВЫЕ СЛАДОСТИ

Продукты: *800 г муки, 650 г меда, 250 г гусиного жира, 120 г сахара, 8 яиц, рюмочка рома, 1 ч. ложка молотой корицы, 1 ч. ложка молотой гвоздики, несколько ядер грецких орехов четвертинками.*

Мед, гусиный жир, сахар кипятят и вливают в находящуюся в глубокой посуде муку. Массу хорошо вымешивают деревянной ложкой и, пока она еще теплая, добавляют к ней ром, корицу, гвоздику, яичные желтки и взбитые в пену яичные белки. Перед тем как тесто выливают в форму, добавляют к нему орехи.

Форму смазывают маслом, посыпают мукой и наполняют тестом до половины в высоту, так как во время выпечки оно

поднимется. Выпекают изделия при низкой температуре. Данную порцию выпекают в двух формах или в два приема.

КАЗАХСКИЕ СЛАДОСТИ

Для теста: 3 белка, по 2,5 стакана сахарного песка и воды, 1 ч. ложка желатина.
Для глазировки: *1/2 стакана орехов, 50 г шоколада, 1 ст. ложка маргарина.*

Сахар растворить в воде и варить в течение 20 – 30 минут до густого сиропа. Желатин замочить в холодной воде. После набухания растворить в горячей воде в пропорции 1 ч. ложка желатина на 50 г воды, влить в сахарный сироп и прогреть 2 минуты.

Охлажденные белки взбивать в эмалированной чашке в течение 10–15 минут и при непрерывном помешивании добавлять сироп. Полученную массу продолжать медленно помешивать до образования пышной пены. Готовую массу отсадить из мешочка (шприца) на листы, слегка смазанные маслом, и дать подсохнуть на воздухе в течение 2 часов. Подсушенное печенье полить сверху смесью шоколада с маргарином и посыпать нарубленными и поджаренными орехами.

Приготовление глазури: маргарин растопить и прокипятить, шоколад растопить, добавить в него маргарин, затем массу охладить до 50°С.

ПАХЛАВА БАКИНСКАЯ

Для теста: *5 стаканов муки, 1 стакан воды, 75 г сливочного масла, 2 яйца, 40 г дрожжей.*
Для начинки: *2 стакана сахарной пудры, 500 г очищенных орехов, 8–9 капсул кардамона, 4 чайные ложки молотой корицы.*
Для смазывания: *200 г сливочного масла, 1 яйцо.*
Для пропитки: *150 г меда.*

Взбить масло, яйца и 0,5 стакана воды. Развести дрожжи в оставшейся воде, соединить с первой смесью и замесить на этой жидкости тесто в миске, растирая его ложкой в течение 15 минут и доведя температуру теста до 20°С. Затем поста-

вить его на 1,5 часа в теплое место для подъема.

Когда тесто подойдет, разделить его на две равные части. Раскатать одну в пласт толщиной 1,5—2 мм, другую — в пласт толщиной 2 — 2,5 мм так, чтобы их размеры совпадали с размером противня.

На смазанный маслом противень положить более толстый пласт теста. На него ровным слоем толщиной 3 — 5 мм выложить начинку. Накрыть ее тонким пластом теста, который должен быть немного больше размера противня, чтобы его можно было защипнуть с нижним пластом, не натягивая последнего. Закрытая пахлава должна точно входить в противень, без зазоров. Дать ей подойти на противне 10 минут, затем смазать сверху желтком.

Хорошо прогреть духовку, разрезать пахлаву на кусочки в виде ромбиков и сразу же поставить противень в духовку.

Через 10 — 12 минут выпекания вынуть пахлаву, залить по линиям разреза растопленным маслом, вновь смазать сверху яйцом, затем поставить в духовку на 30 минут.

Первые 7 — 10 минут выпекать на среднем огне, затем огонь убавить и выпекать пахлаву оставшиеся 20 — 25 минут на маленьком огне.

После выпекания горячую пахлаву, не снимая с противня, залить медом по линиям разреза. Дать ему впитаться. После этого снять изделие с противня и дать ему окончательно остыть под салфеткой.

Для начинки: толченые орехи равномерно перемешивают с сахарной пудрой. Кажущаяся примитивность этого способа часто служит причиной того, что начинку приготовляют неправильно: сахарную пудру заменяют сахарным песком, что ведет к ухудшению вкуса и консистенции начинки, и не выдерживают правил подготовки орехов. Между тем миндаль или фундук нужно сначала ошпарить, освободить от кожицы, подсушить, а затем истолочь. Грецкие орехи можно толочь без подготовки. В результате толчения должна получиться либо гладкая масса, либо масса, крупинки которой по размеру соответствуют кристалликам сахарного песка. Гладкую ореховую начинку делают тогда,

когда орехов в начинке содержится больше, чем сахара. Сухую начинку насыпают на пахлаву ровным слоем через крупное сито или дуршлаг. Наряду с сахаром и орехами в начинку входят пряности — молотые корица и кардамон.

В сахарно-ореховую смесь можно также добавлять кондитерскую крошку и сырое яйцо. Для крошки обычно используют остатки печенья, но можно и желательно приготовить ее специально из кусочка теста, предназначенного для пахлавы. Из него выпекают лепешку, которую после охлаждения растирают в крошку. Яйцо вводят по частям: сначала желток растирают с сахарной пудрой добела, затем взбивают белок в пену и соединяют с орехово-сахарной массой. Полученную плотную массу раскатывают на мраморной доске или толстом стекле в тонкие лепешки, которые закладывают в пахлаву в качестве начинки.

Выбор способа приготовления начинки зависит от того, чем пропитывают пахлаву. Если для этого используется мед или сироп с большим количеством меда, то начинку делают простым способом. Если для пропитки применяют сироп, то начинку готовят сложным способом.

ПОДКОВКИ

Продукты: мука — 800 г, дрожжи — 20 г, молоко — 250 г, масло — 100 г, яйца — 3 шт.

Замешивают тесто, раскатывают на доске длинными валиками и придают им форму подковки. Готовые подковки складывают на лист, смазанный маслом, и дают им опять подняться, смазывают яйцом.

Пекут 20 минут на среднем огне.

ГОРКА МЕДОВАЯ

Тесто: 4—5 желтков, 3 ст. ложки сметаны, 0,25 ч. ложки соды, мука и соль.

Замесить крутое тесто. Тонко раскатать, как для хвороста, и нарезать ломтиками длиной 2—3 см, шириной 1 см, обжарить их в кипящем жире.

Сложить на блюдо горкой и залить эту горку 1,5 ст. кипящего меда.

Горку до подачи на стол надо подержать в холодильнике.

ПТИФУРЫ МИНДАЛЬНЫЕ

Для теста: 200 г сливочного масла, 300 г муки, 100 г сахарного песка, 3 яйца.

Для миндальной массы: 200 г очищенного миндаля, 2 стакана сахарного песка, 100 г муки, 4 белка.

Из масла, сахара, яиц и муки приготовить тесто, остудить на холоде 10—15 минут, раскатать в пласт и на смазанном маслом листе испечь до полуготовности в горячей духовке.

Взбить белки, всыпать сахар и измельченный в крупную крошку миндаль. Поставить на огонь и, помешивая, продержать до температуры, при которой взятая на палец масса уже неприятно обжигает его. Снять с огня, охладить, перемешать с мукой и покрыть песочный пласт. Когда сверху массы появится хрупкая пленка, разрезать пласт на прямоугольные маленькие пирожные величиной 1x3 см, рассадить на листе так, чтобы между ними было расстояние в два пальца. Поставить пирожные в духовку на небольшой огонь, чтобы сверху хорошо просохла миндальная масса.

ПТИФУРЫ С ИЗЮМОМ

Для теста: 150 г меда, по 100 г растительного масла и изюма, 225 г муки, 2 яйца, 10 г пекарского порошка, 1 ст. ложка рома, 1 пакетик ванильного сахара.

Яйца взбить с медом до появления пены. Примешать пекарский порошок, масло, ванильный сахар, ром и все перемешать в течение 5—6 минут. Всыпать небольшими порциями, чтобы не было комочков, муку. Добавить изюм. Брать по чайной ложке смеси и раскладывать на смазанный маслом противень на расстоянии 4 — 5 см друг от друга. Выпекать на слабом огне, пока птифуры не зарумянятся.

Снять с противня теплыми при помощи ножа с гибким лезвием.

ПТИФУРЫ С МЕДОМ И ОРЕХАМИ

Продукты: 200 г сливочного масла, 150 г меда, 380 г муки, 3 желтка, 1 белок, немного лимонной цедры, 50 г молотых орехов, 100 г сахарной пудры, 2,5 г соды.

Нагревают в посуде сливочное масло, добавляют мед, желтки, лимонную цедру и

взбивают до получения пены. Добавляют муку и соду и замешивают тесто, которому дают постоять на холоде не менее 3—4 часов. Раскатывают пласт, из которого вырезают фигурки.

Смазывают белком, посыпают молотыми орехами и сахарной пудрой. Выпекают в духовке на среднем огне.

ПТИФУРЫ С МЕДОМ

Для теста: *100 г меда, 1 яйцо, 50 г сахарной пудры, 1 ст. ложка растительного масла, 1/2 ч. ложка соды, немного лимонного сока, 160 г муки.*

Взбить мед с яйцом и сахаром, влить растительное масло, добавить соду, растворенную в лимонном соке. Все продукты тщательно перемешать, всыпать муку и замесить некрутое тесто. Покрыть его салфеткой и оставить на час.

Раскатать пласт толщиной 1 см и вырезать фигурки. Разложить их на противне, посыпанном мукой. Выпекать на среднем огне, пока птифуры не зарумянятся.

ПТИФУРЫ ВОСТОЧНЫЕ

Для теста: *по 200 г сливочного масла и муки, 1 стакан воды, соль на кончике ножа.*

Для начинки: *200 г очищенных орехов, 100 г сахарного песка, 4 яйца.*

Для сиропа: *500 г сахарного песка, 1,5 стакана воды.*

Всыпать муку в миску, сделать в середине углубление и влить в него подсоленную воду. С помощью ножа смешать муку с водой до консистенции сметаны. Тщательно вымесить тесто рукой (оно должно быть гладким), поставить в холодильник, накрыв полотенцем, чтобы не подсохло. Застывшее тесто раскатать в пласт толщиной в полпальца, положить на него масло, придав ему форму раскатанного теста, но меньше размером. Защипать тесто, чтобы оно покрыло масло со всех сторон, и раскатать потоньше, немного присыпая мукой. Сложить втрое и поставить в холодильник на 10—15 минут, выровняв края скалкой. Затем тесто вынуть и раскатать, сложить 2 раза вдоль, следя за тем, чтобы

заложенный край при раскатывании всегда был справа. Снова поставить в холодильник на 20 — 25 минут и снова раскатать 2 раза, опять поставить в холодильник на 20 минут, еще раз раскатать 2 раза и поставить в холодильник на 20 минут, после чего раскатать в последний раз пласт толщиной в полпальца.

Из готового теста раскатать длинную полоску толщиной 5 мм и шириной 6 см, намазать края белком и разложить начинку на тесто, не касаясь краев, смазанных белком. Закатать подготовленную полоску в тугой рулет, порезать на кусочки длиной 3—4 см, разложить на листе и испечь в духовке на среднем огне. Когда птифуры зарумянятся и свободно будут сходить с листа, сложить в глубокое блюдо и сразу залить холодным сиропом, продержать в нем 8—10 часов, чтобы они хорошо пропитались.

Приготовление начинки: орехи пропустить через мясорубку, смешать с сахаром, добавить белки и, помешивая, проварить на небольшом огне до густоты. Смазывать рулет охлажденной начинкой.

ПТИФУРЫ ЛЕНИНГРАДСКИЕ

Для теста: 4 желтка, 2 яйца, по 1,5 стакана сахарного песка и муки, 2 пакетика ванильного сахара, 1 стакан глазированной апельсинной корки.

Для глазури: 2 белка, 200 г сахарной пудры, лимонный сок по вкусу.

Для глазированной апельсинной корки: *корки с 3 апельсинов, 400 г сахарного песка, 1 стакан воды.*

Желтки и яйца растереть с сахаром до образования пышной массы. Всыпать муку, осторожно перемешать. Чайной ложкой брать тесто, стараясь каждый раз захватывать одинаковое количество, другой ложкой это тесто снимать и раскладывать на смазанный маслом лист на расстоянии 2 — 3 см друг от друга. Выпекать в средненагретой духовке, следить, чтобы не румянились. На остуженные готовые лепешки веночком разложить мелко порубленную глазированную апельсинную корку, полить глазурью, а в середину положить не покрытую глазурью вырезанную из апельсинной корки звездочку.

Приготовление глазированной корки: апельсинную корку замочить в холодной воде и оставить на 3 — 4 суток, ежедневно меняя воду, чтобы вышла излишняя горечь. Вымоченную корку сварить до мягкости в большом количестве воды. Промыть в дуршлаге под краном холодной водой, обсушить, порезать на одинаковые полосочки и опустить в кипящий сироп из сахара и стакана воды. Сварить как варенье. Когда уварится сироп и корочки станут блестящими, снять с огня, остудить и сложить вместе с соком в стеклянную банку.

Приготовление глазури: белки растирать с сахарной пудрой до тех пор, пока не получится легкая пышная масса. Растирая, прибавлять по 1/2 ч. ложки лимонный сок.

БИСКВИТЫ

ПРОСТОЙ

Тесто: мука — 1 1/4 стакана, яйца — 10 шт., сахарный песок — 1 стакан, ванильный сахар — 1/4 пакетика.

Отделить желтки от белков. Желтки растереть с сахарным песком до увеличения растертой массы в 3 раза. Одновременно в другой посуде взбить белки металлическим венчиком или лопаточкой до крепкой пены и увеличения объема в 4 — 5 раз (готовые белки крепко держатся на венчике). В растертые желтки ввести 1/3 взбитых белков, осторожно все перемешать, всыпать муку и ванильный сахар, после чего добавить оставшиеся белки и снова осторожно перемешать до однородной массы. Затем разлить тесто в заранее приготовленную форму или противень, смазанные маслом и застланные по дну бумагой. Форму заполнить тестом на 3/4 высоты, учитывая увеличение объема во время выпечки бисквита.

Бисквит выпечь при температуре 200 – 220°С в течение 25 – 30 минут. Готовность бисквита проверить с помощью деревянной палочки: если бисквит готов, то вынутая палочка останется сухой. Готовый бисквит из формы вынимать на полотенце (если он круглый, то на сито). Разделывать бисквит только в остывшем виде. Свежий бисквит разрезать на пласты нельзя, так как он мнется. Перед отделкой торта или пирожных бисквит пропитать ароматизированным холодным сиропом.

СКОРЫЙ

Тесто: 3 яйца, 100 г сахара, 80 г пшеничной муки, 20 г крахмала, соль, лимонная цедра.

Яичные желтки, сахар, соль, натертую лимонную корку перемешать до образования однородной массы. Затем добавить взбитые яичные белки, всыпать просеянную муку, крахмал и все еще раз перемешать. Чайной ложкой готовую массу уложить на смазанный жиром и посыпанный мукой противень. Выпекать печенье до золотистого цвета.

ЛИВАДИЯ

Тесто: мука – 1,5 стакана, яйца – 6 штук, сахар-песок – 1 1/4 стакана.

Яйца разбивают в кастрюлю, куда также добавляют сахар. Затем кастрюлю ставят на слабый огонь и взбивают ее содержимое до увеличения в объеме в 3–4 раза. После этого снимают с огня, дают остыть и добавляют муки.

Все осторожно вымешивают и выливают на металлический противень, смазанный маслом и посыпанный мукой, ставят в теплое место на 1,5 – 2 часа до образования на бисквите корочки. Перед посадкой в печь бисквит слегка надавливают рукой, чтобы корочка на поверхности бисквита потрескалась, затем бисквит выпекают при температуре 210 – 220°С.

АНГЛИЙСКИЕ

Продукты: *65 г маргарина, 100 г сахарного песка, 1 пакетик порошка ва-*

нильного сахара, соль, 4 яйца, 250 г муки, 125 г крахмала, питьевая сода, шоколадная глазурь.

К взбитому до консистенции сметаны маргарину постепенно подмешать сахарный песок, ванильный сахар и дважды просеянную вместе с питьевой содой муку. Раскатать тесто в пласт толщиной примерно 5 мм, вырезать выемкой лепешки любой формы, выпекать на смазанном маслом противне приблизительно 12 минут и сразу же покрыть глазурью.

ТИХОНЯ

Продукты: *мука – 1 стакан, яйца – 7 шт., сахарный песок – 3/4 стакана, сахарная пудра для посыпки – 2 ст. ложки.*

Смешать яйца и сахарный песок, поставить на водяную баню и подогреть, взбивая, до 40 – 50°С. Снять с огня и, продолжая взбивать массу, добавить муку. Взбитое бисквитное тесто налить в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой, и

выпекать в духовке при температуре 180 – 200°С.

Испеченный бисквит охладить, выложить из формы, посыпать сахарной пудрой.

ФРАНЦУЗСКИЙ

Продукты: *мука – 2 стакана, сахарный песок – 1/2 стакана, яйца – 6 шт., сливочное масло – 300 г, лимон – 1 шт.*

Растереть желтки с сахарным песком. Распустить масло (чтобы оно было мягкое) и прибавлять его понемногу в желтки с сахарным песком, не переставая растирать добела. Продолжая мешать, вылить очень медленно выжатый и процеженный сок лимона. Смешать с мукой, которую также маленькими порциями всыпать в полученную массу. После того как все будет хорошо размешено, нужно добавить взбитые белки и осторожно перемешать. Форму смазать сливочным маслом, обсыпать сахарным песком и наполнить до половины. Выпекать в течение 50 – 60 минут при температуре 190 – 200°С.

Готовый бисквит охладить в форме, вынуть из формы и употреблять не ранее чем через неделю. Чем дольше стоит такой бисквит, тем он вкуснее.

ИЗ КРЕМА

***Продукты:** на 3 пачки крема: 0,5 л молока, 1 ст. ложка орехов или какао, 8—10 ст. ложек муки, 1 ч. ложка пищевой соды.*

Брикеты заварного крема размять, залить молоком и нагреть (не кипятить) при непрерывном помешивании. В эту массу положить измельченные орехи или какао, муку, соду, разведенную в уксусе или в лимонной кислоте. Масса должна быть жидкой. Противень смазать маслом, посыпать мукой, положить на него приготовленную массу и выпечь в духовке.

С ФРУКТОВОЙ НАЧИНКОЙ, УКРАШЕННЫЙ ФРУКТАМИ В ЖЕЛЕ

Тесто: 5 яиц, 200 г сахарной пудры, сок одного лимона, 40 г абрикосового джема

или варенья, 100 г муки (желательно высшего сорта), 15 г питьевой соды, 40 г растертых орехов, свежие или консервированные (из компота) абрикосы.

***Для начинки:** 150 г сливочного масла, 100 г сахарной пудры, 30 г ванильного сахара, 120 г шоколада, 100 г орехов, 1 столовая ложка рома.*

***Для желе:** 40 г желатина в порошке, 0,2 л воды для разведения желатина, 100 г сахарного песка, 0,2 л воды, 0,1 л фруктового сиропа.*

Яичные желтки вместе с сахаром, лимонным соком и джемом размешать, добавить пену, взбитую из яичных белков, муку вместе с питьевой содой, растертые орехи. Готовое тесто выложить на смазанный маслом и обсыпанный мукой противень и выпекать. Выпеченное изделие охладить, разрезать вдоль на три одинаковые полосы, которые намазать начинкой и соединить. Сверху и с боковых сторон бисквит также смазать начинкой и украсить очищенным от кожуры миндалем, сверху по центру положить спелые аб-

рикосы или другие фрукты, которые залить желе и оставить бисквит постоять, чтобы желе застыло.

Для приготовления начинки масло вместе с сахарной пудрой и ванильным сахаром растереть, добавить размягченный шоколад, растертые орехи, ром, массу перемешать.

Для приготовления желе желатин залить 0,2 л воды и оставить постоять, пока желатин набухнет. За это время приготовить сироп — сахар растворить в воде и довести до кипения, затем долить фруктовый сироп, снова жидкость довести до кипения и снять с огня. В горячий сироп влить раствор с желатином, жидкость мешать, пока желатин не растворится, дать охладиться. Как только начнет образовываться желеобразная масса, подготовленную смесь вылить на бисквит.

Если желатиновое желе застынет раньше, чем вы успеете залить им бисквит, желеобразную массу можно подогреть, поставив в таз с горячей водой.

ЛОМТИКИ БИСКВИТНЫЕ С БЕЛКОВОЙ ПЕНОЙ И ПОМАДКОЙ С КАКАО

Тесто: *5 яиц, 120 г сахарной пудры, 30 г ванильного сахара, 120 г муки (желательно высшего сорта), 50 г очищенного растертого миндаля.*

Для белковой пены: *5 яичных белков, 200 г сахарной пудры, 15 г ванильного сахара.*

Для помадки с какао: *100 г сахарной пудры, 50 мл молока, 10 г картофельного крахмала, 20 г какао-порошка, 100 г маргарина.*

Яичные желтки, сахарную пудру, ванильный сахар смешать, добавить белковую пену, взбитую из яичных белков, муку, миндаль. Массу слегка размешать. Приготовленное тесто выложить на смазанный маслом и обсыпанный мукой противень и выпекать в умеренно разогретой духовке. Когда бисквит пропечется, его вынуть из духовки, смазать белковой пеной и вновь поставить в духовку, чтобы пена подсохла.

Готовое изделие охладить, глазировать помадкой. Когда помадка высохнет, бисквит нарезать на ломтики.

Для приготовления белковой пены в густую пену, которую следует взбить из яичных белков, добавив сахарную пудру, ванильный сахар. Массу тщательно взбивать до густоты.

Для приготовления помадки с какао сахар залить молоком, добавить картофельный крахмал, какао-порошок, маргарин. Кастрюлю с массой поставить в таз с горячей водой и взбивать до загустения смеси.

С ДВОЙНОЙ НАЧИНКОЙ

Тесто: 4 яйца, 200 г сахарной пудры, 4 ст. ложки воды, 200 г муки (желательно высшего сорта).

Для начинки из какао: *2 яичных желтка, 80 г сахарной пудры, 30 г какао-порошка, 250 г сливочного масла.*

Для ореховой начинки: *100 г сливочного масла, 150 г сахарной пудры, 250 г растертых орехов, 0,1 л рома.*

Для шоколадной помадки: *100 г шоколада, 100 г сливочного масла или маргарина.*

Яичные желтки, сахар и воду взбить металлическим венчиком до загустения массы, потом в нее замешать густую пену, взбитую из яичных белков. Приготовленное тесто выложить на смазанный маслом и обсыпанный мукой противень и выпекать.

Готовое изделие охладить, покрыть начинкой из какао, на нее положить ореховую начинку, сверху глазировать шоколадной помадкой. Когда помадка застынет, бисквит нарезать на куски прямоугольной формы.

Для приготовления начинки из какао яичные желтки, сахар, какао растереть в отдельной посуде над паром до загустения массы. Охладить и добавить в массу взбитое растопленное масло, полученную массу снова перемешать.

Для приготовления ореховой начинки масло вместе с сахаром растереть до получения пены, к массе добавить орехи, ром, снова все перемешать.

Для приготовления шоколадной помадки размягченный шоколад следует смешать с маслом или маргарином до загустения массы.

БЕЛКОВЫЙ АПЕЛЬСИНОВЫЙ

Тесто: 8 яичных белков, 200 г сахарной пудры, 80 г орехов, 100 г овсяных хлопьев, апельсиновая цедра, дольки апельсина.
Для начинки: 8 яичных желтков, 2 ст. ложки молока, 150 г сахарной пудры, 200 г сливочного масла, 4 ст. ложки апельсинового сока.

Из яичных белков взбить густую белковую пену, добавить в нее сахар и снова взбить. В массу всыпать растертые орехи, овсяные хлопья, пропущенные через мясорубку, и измельченную апельсиновую цедру.

Готовую массу выложить ровным слоем на смазанный маслом и обсыпанный мукой противень, который поставить в умеренно разогретую духовку, и выпекать. Готовое изделие охладить, разрезать вдоль на три равные широкие полосы, которые покрыть начинкой и положить друг на друга. Сверху бисквит украсить дольками апельсина.

Для приготовления начинки яичные желтки, молоко, сахар, постоянно помешивая, варить на огне до образования кашицеобразной массы. Растопленное масло постепенно добавить в охлажденную массу и перемешать. Затем влить апельсиновый сок, массу тщательно размешать.

С МАЛИНОЙ

Тесто: 160 г сахарной пудры, 100 г сливочного масла или маргарина, 6 яиц, 30 г какао-порошка, 100 г орехов, 50 г тертых сухарей, 80 г муки (желательно высшего сорта), малина.

Сахар, масло или маргарин, яичные желтки взбить в пену. Всыпать какао, растертые орехи. Массу размешать. Затем добавить густую пену из взбитых яичных белков, тертые сухари, муку и слегка перемешать. Готовое тесто выложить ровным слоем на смазанный маслом и обсыпанный мукой противень. На тесто положить малину. Противень поставить в

разогретую духовку, пирог выпекать постепенно на небольшом огне.

Готовый продукт охладить и разрезать на куски прямоугольной формы, затем обсыпать сахарной пудрой.

С АБРИКОСАМИ

Тесто: 1 неполный стакан муки, 3/4 стакана сахарной пудры, 3 яйца, 120 г сливочного масла, тертая лимонная цедра, абрикосы.

Желтки отделить от белков и растереть с сахаром, размягченное масло добавить к желткам. Белки взбить в крепкую пену, соединить с желтками и маслом. Всыпать муку, лимонную цедру. Осторожно ложкой, чтобы не осели белки, вымешать тесто. Приготовленное тесто выложить ровным слоем на смазанный маслом и посыпанный мукой противень, сверху на тесто поместить разрезанные пополам абрикосы.

Выпекать в прогретой духовке на маленьком огне 20 — 25 минут.

ОРЕХОВЫЙ С ЧЕРЕШНЕЙ

Тесто: 150 г сливочного масла или маргарина, 2 яичных желтка, 2 яйца, 150 г сахарной пудры, 150 г размельченных орехов, 40 г тертых сухарей, лимонный сок, 2 яичных белка, черешня, вафли или крекер, либо пласты для слоеного пирога.

Масло или маргарин, яичные желтки и сахар тщательно размешать, добавить, постоянно помешивая, по одному яйцу. Массу снова перемешать. Яичные белки взбить в густую пену и вместе с орехами и тертыми сухарями смешать с уже готовой массой теста, в которое накапать лимонный сок. Половину массы теста выложить на смазанный маслом и обсыпанный мукой или сухарями противень. Тесто накрыть вафлями, на них уложить черешню, у которой предварительно вынуть косточки. Слой черешни накрыть еще вафлей, на которую выложить оставшуюся часть теста. Противень поставить в разогретую духовку. Тесто выпекать в

разогретой духовке постепенно на небольшом огне. Готовый продукт охладить, разрезать на прямоугольной формы куски, затем посыпать сахарной пудрой.

С КЛЮКВОЙ

Тесто: мука — 1 стакан, сахарный песок — 1 1/2 стакана, яйца — 7 шт., клюква — 2 стакана.

Желтки взбить с сахарным песком, добавить муку и отдельно взбитые белки. Все быстро перемешать. В форму (на сковороду), смазанную маслом и посыпанную сухарями, насыпать клюкву и залить ее бисквитным тестом. Выпекать бисквит при температуре 190 — 210°С.

МАКОВЫЙ

Тесто: 240 г сахарной пудры, 8 яиц, 1 ч. ложка корицы, 4 головки гвоздики (молотые), лимонная цедра, 60 г растертых орехов, 120 г мака, 60 г тертых бисквитных сухарей или печенья, ром, 60 г муки (желательно высшего сорта), щепотка питьевой соды (7 г), варенье из смородины.

***Для лимонной помадки:** 1 яичный белок, 80 г сахарной пудры, 1 ст. ложка лимонного сока.*

Сахар и яичные желтки растереть, добавить корицу, гвоздику в молотом виде, измельченную лимонную цедру. Массу размешать. Из яичных белков взбить густую пену и примешать ее к яичным желткам. К смеси добавить орехи, мак, тертые сухари вместе с ромом, муку с питьевой содой, массу слегка размешать. Приготовленное тесто выложить на смазанный маслом и обсыпанный мукой противень и выпекать в умеренно разогретой духовке.

Готовый бисквит охладить, разрезать поперек пополам, обе половины покрыть вареньем, соединить и сверху глазировать лимонной помадкой.

Для приготовления лимонной помадки яичный белок вместе с сахаром и лимонным соком взбить до получения густой массы.

С КОРИЦЕЙ

Тесто: мука — 1 стакан, крахмал — 1 ст. ложка, сахарный песок — 3/4 стакана, яйца — 7 шт., корица—1 ст. ложка, миндаль — 15 г, сахарная пудра — 1 ст. ложка, соль — 1/4 ч. ложки.

Растереть желток добела с 2 столовыми ложками сахарного песка. Не переставая, растирать, постепенно, по одному, добавляя остальные желтки, и продолжать растирание до увеличения объема в 2 — 3 раза. Взбить белки (начинать медленно, постепенно увеличивая темп). Когда белок становится рябоватым, добавлять небольшими порциями сахарную пудру, продолжая взбивать, а затем влить немного воды, добавив соль (или лимонной кислоты). После увеличения в объеме в 4 — 5 раз (белки будут прочно держаться на венчике), смешать 1/3 их общего количества с растертыми желтками, добавить муку, смешанную с крахмалом, и остальные белки, все аккуратно перемешать. Приготовленное тесто налить на выстланный бумагой противень до половины

объема, разровнять ножом, посыпать корицей, долить тесто до трех четвертей, опять разровнять, посыпать измельченным миндалем. Выпекать в горячей духовке 35 — 45 минут (первые 30 минут духовку не открывать, чтобы тесто не осело).

Когда бисквит остынет, нарезать его на порции.

МОРКОВНЫЙ С ДЖЕМОМ ИЛИ ВАРЕНЬЕМ

Тесто: 2 яйца, 140 г сахарной пудры, 15 г ванильного сахара, лимонная цедра, 160 г вареной моркови, 60 г бисквитной крошки или бисквитного печенья, 60 г орехов, 80 г муки (желательно высшего сорта), щепотка питьевой соды (7 г), 3 ст. ложки молока, абрикосовый джем или варенье.

Для лимонной помадки: *200 г сахарной пудры, 1 ст. ложка кипятка, 2 ст. ложки лимонного сока, 1 ч. ложка растительного масла.*

Яичные желтки вместе с сахарной пудрой и ванильным сахаром растереть до

получения пены, добавить измельченную лимонную цедру, размятую вареную морковь, тертые бисквитные крошки (или печенье), растертые орехи. Массу размешать, потом в нее, постоянно помешивая, добавить густую пену, взбитую из яичных белков, муку вместе с питьевой содой, молоко. Приготовленное тесто выложить на смазанный маслом и обсыпанный мукой противень и в разогретой духовке выпекать на небольшом огне.

Готовый бисквит охладить, разрезав поперек пополам. Смазать обе половины джемом или вареньем, соединить их, сверху глазировать лимонной помадкой.

Когда помадка застынет, бисквит нарезать на куски прямоугольной формы. Для приготовления лимонной помадки сахар залить кипятком, добавить лимонный сок и растительное масло и размешать массу до загустения.

ПОРТУГАЛЬСКИЙ

Тесто: мука — 50 г, миндаль — 200 г, масло — 200 г, яйца — 12 шт., сахар-

песок — 20 г, корица — 10 г, апельсиновая цедра.

Миндаль толкут с двумя яйцами. Растирают 10 желтков с сахаром, маслом, затем смешивают с толченым миндалем. Взбивают белки в густую пену, всыпают муку с корицей, апельсиновой цедрой. Замешивают тесто и выкладывают в формочки, посыпают сахаром.

Выпекают 20 минут на умеренном огне.

КРЕМЫ, ГЛАЗУРИ

ВАНИЛЬНЫЙ КРЕМ*

1-й вариант.

Продукты: *1/4 л молока, 50 г сахара, 1/2 пакета пудингового порошка с ванильным привкусом, соль, 2 яичных белка.*

Из молока, сахара и пудингового порошка обычным образом сварить пудинг. Примерно 1/3 яичного белка, круто взбитого со щепоткой соли, непрерывно помешивая, быстро заварить в пудинге, снять с огня и, продолжая помешивать, смешать пудинг с остатками взбитого яичного белка.

Получится очень приятный по вкусу, легко усваиваемый, полезный для здоровья крем!

2-й вариант.

Продукты: *яичные желтки – 4 шт., сахар – 100 г, 3 ч. ложки желатина*

---

* *Кремы можно использовать как для начинки и отделки тортов и пирожных, так и самостоятельно в качестве десерта.*

(15 г), 1 стакан молока (250 г), 1 стакан сливок 10-процентной жирности (250 г), щепотка ванилина.

Желатин замочить в воде для набухания. Яичные желтки растереть с сахаром, долить горячее молоко, помешивая. Все прогреть, добавить желатин и закончить нагревание. Крем охладить до загустения, затем вмешать в него взбитые сливки. Наполнить кремом стеклянные бокалы или вазочки, украсить фруктами.

3-й вариант.

Любой масляный крем заправить ванильным сахаром или ванилином. Если используются стручки ванили, то их следует предварительно проварить в молоке, предназначенном для крема.

ВЗБИТЫЙ

Продукты: *125 г маргарина, 15 г кокосового жира, 1/4 л молока, 1 яичный желток, 2 — 8 ст. ложек сахара.*

Маргарин, кокосовый жир и молоко нагревать до тех пор, пока жир полностью не

расплавится. Смесь остудить примерно до 40°С, добавить яичный желток и в течение трех минут взбивать электрическим миксером. Затем поместить в высокую кастрюлю, накрыть полотенцем и поставить в холодильник на 24 часа. После этого крем переложить в широкое блюдо, взбить (можно вручную с помощью веничка-мутовки), в конце добавить сахар (по вкусу).

Вариант: при приготовлении этого крема можно не использовать яичный желток и кокосовый жир, но тогда надо увеличить меру маргарина до 150 г.

ФРУКТОВЫЙ

Первый способ.

Продукты: *масляный крем, приготовленный по основному рецепту, 125 — 150 г свежих фруктов.*

К взбитому до пены масляному крему подмешать хорошо подсушенные рубленые фрукты.

Второй способ.

Продукты: *1/2 л яблочного вина или сока, 1 пакет пудингового порошка с*

миндальным привкусом, 20 г сахара, 200 г сливочного масла или сливочного маргарина, 125 г сахарной пудры.

Из яблочного вина, пудингового порошка и сахара обычным образом приготовить пудинг. В процессе охлаждения пудинг время от времени помешивать. К взбитому до пены сливочному маслу постепенно добавить просеянную сахарную пудру и ложка за ложкой полностью остуженный пудинг.

Третий способ.

Продукты: 10 г желатина, 3–5 ст. ложек вишневого сока, 1 пакетик ванильного сахара, взбитый крем, приготовленный по основному рецепту.

Предварительно размоченный желатин растворить в подслащенном, доведенном до кипения вишневом соке. Как только желе начнет густеть, подмешать взбитый крем или сливки.

БЕЛКОВЫЙ ВЗБИВНОЙ (СЫРОЙ)

Продукты: яичные белки — 7 шт., сахарная пудра — 1 стакан, ванильный сахар — 3/4 порошка.

Отделенные от желтков белки взбивают до пышной пены с постепенным добавлением сахарной пудры и ванильного сахара. Крем взбивают не менее 20 — 25 минут. Этот крем используется для начинки и отделки пирожных.

БЕЛКОВЫЙ ВЗБИВНОЙ (ЗАВАРНОЙ)

Продукты: сахар-песок — 1 стакан, белки — 4 шт., вода — 1/2 стакана, ванильный сахар — 1/4 порошка.

Сахар заливают водой и проваривают до пробы “твердый шарик” (загустевший сироп, дающий в холодной воде твердый шарик). Одновременно взбивают белки до крепкой пены, в конце взбивания в белки всыпают ванильный сахар и вливают тонкой струей горячий сахарный сироп, не прекращая взбивать крем.

Очень важно установить верную пробу сиропа, так как от этого зависит качество крема. Процесс варки сиропа и взбивания белков следует заканчивать одновременно.

Этот крем подкрашивают по желанию в любой цвет, а также ароматизируют по вкусу.

ИЗ ВЗБИТОЙ СМЕТАНЫ С БАНАНАМИ

Продукты: 1,5 кг сметаны, 100 г сахарной пудры, 400 г бананов, 20 г желатина, ванильный сахар.

Сметану взбить в пышную пену, добавить сахарную пудру, ванильный сахар, подготовленный желатин, очищенные и нарезанные бананы (оставив часть для оформления). Осторожно вымешать. Выложить в подготовленную форму и охладить. Застывший крем выложить на блюдо и оформить нарезанными бананами.

МАСЛЯНЫЙ НА МОЛОКЕ И ЯЙЦАХ (основной)

Продукты: 4 ст. ложки молока, 4 ст. ложки сахарного песка, 2 яйца, 200 г сливочного масла, 2 ст. ложки фруктового сока.

В небольшую кастрюлю наливают молоко и столько же сахарного песка и при помешивании доводят смесь до кипения. В отдельной кастрюле слегка взбивают венчиком яйца и, не прерывая взбивания, вливают в эту кастрюлю тонкой струйкой горячее молоко с сахаром. Смесь доводят почти до кипения, после чего охлаждают до комнатной температуры.

Пока сироп остывает, сливочное масло нагревают в кастрюле до консистенции густой сметаны и взбивают его венчиком до получения пышной массы. Не прекращая взбивания масла, постепенно вливают в него небольшими порциями охлажденный молочный сироп и всю массу взбивают до получения крема.

Полученный основной крем используют для приготовления различных кремов (медового, орехового и пр.). Готовый крем выкладывают в металлическую форму и сохраняют не более 36 часов при температуре около 5°С.

ЗАВАРНОЙ

Продукты: сахар-песок — 1 стакан, мука — 2 ст. ложки, молоко — 3/4 стакана, яйца — 5 штук, масло сливочное — 250 г, сахарная пудра — 1/2 стакана, ванильный сахар — 1/3 порошка.

Яйца, хорошо растертые с сахаром, соединяют с мукой и растирают до исчезновения комочков, затем постепенно тоненькой струйкой вливают горячее молоко, непрерывно взбивая растертую массу. После этого массу ставят на огонь и варят до загустения (консистенция густой сметаны). Крем непрерывно помешивают, чтобы не пригорел. Доведенный до нужной густоты крем снимают с огня и охлаждают до температуры парного молока, затем вводят в него заранее отмятое и растертое с сахарной пудрой масло и ванильный сахар. Масло вводить нужно небольшими кусочками, не переставая взбивать. Крем взбивают до белой пышной массы.

ЗАВАРНОЙ НА ЯЙЦАХ

***Продукты:** молоко — 2 стакана, сахар-песок — 8 ст. ложек, крахмал —2 ч. ложки, яйца — 6 шт.*

Кладут в эмалированную кастрюлю сахар, крахмал и вливают яйца; после 1—2-минутного размешивания добавляют молоко, ставят на плиту и, помешивая деревянной лопаточкой, нагревают почти до кипения. Снимают с плиты и охлаждают.

ЗАВАРНОЙ БЕЗ МАСЛА

***Продукты:** сахар-песок — 1 стакан, молоко — 2 стакана, желтки — 4 шт., мука — 2 ст. ложки, ванильный сахар — 1/3 порошка.*

Желтки, отделенные от белков, растирают с сахаром, затем всыпают муку, все хорошо вымешивают до гладкости и постепенно, не переставая растирать, вливают небольшими порциями молоко, причем надо следить, чтобы не было мучных комочков. После этого всю растертую массу ставят на огонь и проваривают до густоты (консистенция густой сметаны), затем добавляют ванильный сахар и взбивают крем до пышности. Этот крем употребляют для наполнения эклеров, слоеных пирожных, сдобных булочек.

СЛИВОЧНЫЙ БЕЗ ЖЕЛАТИНА
(основной)

***Продукты:** 1,5 стакана сливок 35-процентной жирности, 1,5 ст. ложки сахарной пудры, 1/4 порошка ванилина.*

Сливки наливают в кастрюлю, ставят в холодную воду, на лед или снег и взбива-

ют до получения густой, пышной пены. Не прекращая взбивания, добавляют понемногу сахарную пудру и ванилин. Готовый взбитый крем нестоек при хранении — и его нужно быстро использовать.

СЛИВОЧНЫЙ С ЖЕЛАТИНОМ
(основной)

Порошок желатина кладут в кастрюлю, добавляют сливки (1/2 стакана) и перемешивают. Через 1—2 часа, когда желатин набухнет, кастрюлю помещают в кипящую воду и размешивают содержимое до полного растворения желатина, затем раствор охлаждают до 40 — 50°С. Одновременно на льду охлаждают сливки (1 стакан) и в холодном состоянии взбивают их до получения густой пышной пены.

Не прекращая взбивания, постоянно всыпают в них сахарную пудру и вливают тонкой струей раствор желатина. До вливания раствора желатина следует добавить различные вкусовые (какао, орехи и пр.) и ароматические (соки ягод, ликеры и пр.) вещества.

После внесения желатина крем следует вылить в форму или несколько формочек для застывания.

СЛИВОЧНЫЙ С ЖЕЛАТИНОМ

Продукты: *сливки — 1,5 стакана, желатин — 1/2 ч. ложки, сахарная пудра — 1,5 ст. ложки.*

Промыть в воде желатин и откинуть на частое сито, положить в стакан, добавить 1/2 стакана сливок и перемешать. Через 2 часа, когда желатин набухнет, поместить стакан в горячую воду и размешать содержимое до полного растворения желатина, затем немного охладить раствор.

Остальные охлажденные сливки взбивать венчиком при низкой температуре до получения густой пышной пены. Не прекращая взбивания, постепенно всыпать сахарную пудру и влить тонкой струей раствор желатина. Крем подкрасить пищевыми красками, пока он не стал студенистым, и обязательно ароматизировать, чтобы уничтожить привкус желатина. В крем, употребляемый для начинки, мож-

но добавить рубленые орехи или кусочки фруктов. Использовать крем надо сразу же после добавления желатина.

СЛИВОЧНО-ЯИЧНЫЙ С ЖЕЛАТИНОМ

Продукты: сливки — 1 стакан, яйца — 3 шт., сахар-песок — 2 ст. ложки, желатин — 1ч. ложка.

Подготовить раствор желатина со сливками так, как описано в одном из предыдущих рецептов. Яйца с сахаром тщательно взбить венчиком, подогреть кастрюлю со смесью на водяной бане до 40 — 50°С, одновременно взбивая смесь. Снять кастрюлю с водяной бани, поставить ее в холодную воду и продолжать взбивать смесь до образования пышной массы, охладив ее до температуры холодной воды.

В отдельной кастрюле взбить охлажденные сливки до густой пышной пены. Затем перемешать взбитые сливки со взбитыми яйцами, добавляя теплый раствор желатина (40 — 50°С). Ароматизированный крем, как описано в последующих рецептах, подкрасить и быстро использовать, пока он не стал студенистым.

СЛИВОЧНЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ

Состав тот же, что и для одного из основных сливочных кремов с желатином (см. выше) и 1 ст. ложка порошка какао, 50 г натертого шоколада, 1 ст. ложка сахарной пудры.

К одному из основных сливочных кремов перед введением желатина добавить смесь порошка какао с сахарной пудрой и разогретый шоколад.

СМЕТАННЫЙ С ЖЕЛАТИНОМ

Продукты: 2 стакана сметаны 30-процентной жирности (500 г), сахарная пудра — 200 г. 2 ч. ложки желатина (10 г).

Поставить кастрюлю со сметаной в холодную воду, на лед или снег и взбить сметану до пышной густой пены, которая должна удерживаться на венчике. Добавить сахарную пудру с ванильным сахаром. Растворить

желатин в 1 стакане теплого молока, и в конце взбивания влить тонкой струйкой раствор желатина во взбитую сметану.

Крем можно ароматизировать разными веществами (сиропом, соком любых фруктов и ягод), которые рекомендуется добавлять в конце взбивания вместе с сахарной пудрой и сахарным ванилином перед введением желатина.

МАСЛЯНЫЙ НА САХАРНОМ СИРОПЕ

Продукты: сливочное масло — 200 г, сахар — 150 г, вода — 150 г.

Всыпать в кастрюлю сахар, влить воду, размешать ложкой, прокипятить до полного растворения сахара, снять пену. Готовый сахарный сироп охладить до комнатной температуры. Масло разогреть в кастрюле до консистенции густой сметаны и взбить металлическим венчиком или деревянной лопаточкой добела. Во время взбивания постепенно, небольшими порциями, влить охлажденный сахарный сироп. Взбивать до получения пышной массы.

СЛИВОЧНЫЙ МЕДОВЫЙ

Состав тот же, что и одного из основных кремов, добавить только 2 столовые ложки меда.

К одному из основных кремов перед введением желатина присоединяют подогретый натуральный мед.

СЛИВОЧНЫЙ МАНДАРИНОВЫЙ

Состав тот же, что и одного из основных кремов, плюс сок половины мандарина или 1 столовая ложка мандаринового ликера.

К одному из основных кремов перед введением желатина добавляют мандариновый сок или мандариновый ликер.

СЛИВОЧНЫЙ ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ, МАЛИНОВЫЙ

Состав тот же, что и одного из основных кремов, только добавляется 1/4 стакана сока или варенья из земляники, клубники, малины.

К одному из основных кремов перед введением желатина добавляют сок или варенье из свежих ягод земляники, клубники, малины.

СЛИВОЧНЫЙ "ШАРЛОТТ"

Продукты: сахар-песок — 1 стакан, масло сливочное — 200 г, яйцо — 1 шт., молоко — 1/2 стакана, ванильный сахар — 1/4 порошка.

Молоко и сахар нагревают, размешивают до исчезновения сахарных крупинок, после чего вводят в заранее взбитое яйцо тонкой струей во избежание заварки яйца. Полученный таким образом сироп охлаждают до температуры парного молока. Сливочное масло разминают в кастрюльке деревянной ложкой, в размятое масло постепенно, небольшими порциями, вливают сахарный сироп при интенсивном помешивании крема и взбивают до пышности, добавляя ванильный сахар.

СЛОЕНЫЙ

Продукты: сливки — 300 г, порошок какао — 1 ст. ложка, сахарная пудра — 1 ст. ложка, свежая ягодная масса или натуральное желе — 2 ст. ложки, лимон — 1/2 шт., цедра лимона или апельсина.

Взбить сливки, разделить их на 3 равные части: в одну часть всыпать смесь порошка какао и 1/2 ст. ложки сахарной пудры, взбить, чтобы сливки равномерно окрасились какао; во вторую часть сливок натереть цедру и добавить столько ягодной массы или желе, чтобы взбитые сливки окрасились в красный цвет.

Выложить сливки тремя слоями в высокие стеклянные бокалы и охладить (можно заморозить). Украсить лимоном.

МОЛОЧНО-ШОКОЛАДНЫЙ

Продукты: 60 — 70 г шоколада или 1,5 ст. ложки какао, остальные продукты см. в предыдущем рецепте.

Шоколад разломать на кусочки, добавить 1 ст. ложку горячей воды и растопить на горячей водяной бане. Растопленный шоколад или порошок какао смешать прежде всего с сахаром и яйцами. Далее готовить так же, как молочно-ванильный крем. К остывшему крему можно примешать 100 — 125 г (1/2 маленькой бутылки) взбитых сливок.

МОЛОЧНО-КОФЕЙНЫЙ

Продукты: 1 ст. ложка растворимого кофе, 2 яичных желтка, 125 мл молока, 75 г сахара, 0,4 л сливок, 15 г желатина.

Желтки взбить с сахаром, молоко вскипятить, подсыпая в него кофе, чтобы не было комочков. Молоко влить в желтки, непрерывно помешивая. Добавить растворенный желатин, всю массу вымешать. Охладить.

Подать в маленьких чашечках, бокалах, украсить взбитыми сливками.

СЛИВОЧНЫЙ ИЗ СГУЩЕННОГО МОЛОКА С ОРЕХАМИ

Продукты: 200 г сливочного масла, 10 г ванильной пудры, 1 стакан сахарной пудры, 4 ст. ложки сгущенного молока с сахаром и 1 ст. ложка мелко рубленных орехов.

Приготовить сливочный крем, добавляя жареные растертые или мелко рубленные орехи.

КОФЕЙНЫЙ

Продукты: 1 стакан крепкого кофе (приготовить из 2 ст. ложек молотого кофе), 3 ст. ложки сахара, 2 яичных желтка, 2 ст. ложки (30 г) муки, 1/2 стакана 20-процентных сливок, 50 г сливочного масла.

1 ст. ложку сахара подрумянить на сковороде, добавить немного горячей воды, сварить сироп и смешать с кофейным экстрактом. Подрумяненный сахар придает крему более темный оттенок. Яичные желтки взбить с оставшимся сахаром, добавить муки, смешать сначала с холодными сливками, затем с кофе и прогревать до загустения. Добавить масло и охладить. Приготовляя крем с растворимым кофе, сварить молочный крем и заправить его кофе.

ЧАЙНЫЙ

Продукты: вода — 1/2 л, корица, сухой чай — 30 г, цедра лимона, сливки — 1/4 л, сахар — 100 г, яичные желтки — 8 шт., желатин —2 ч. ложки.

Корицу, чай и тертую цедру залить кипятком, плотно закрыть крышкой и держать 10 минут, после чего процедить. Половину чая остудить и залить им желатин. Остальной чай проварить с сахаром, затем добавить сливки. Желтки размешать, разбавить горячей жидкостью и, поместив кастрюлю в горячую воду, помешивая, прогреть до сгущения массы. Добавить замоченный в чае и разведенный желатин, размешать.

Разлить массу по формам, охладить, украсить взбитыми сливками.

ШОКОЛАДНЫЙ "ФРИ"

Продукты: сахарный песок — 150 г, яичные желтки — 80 г, яйца — 150 г, мука — 50 г, какао — 25 г, молоко — 500 г, ванильный сахар — 0,15 г, шоколадный соус — 100 г.

***Для панирования:** яйца — 150 г, мука — 10 г, панировочные сухари — 80 г.*

Тщательно смешать муку, сахар, яйца, порошок какао, ванильный сахар и поставить на огонь, после чего, помешивая, ввести молоко и, продолжая помешивать, довести смесь до загустения. Получившийся крем вылить на смазанный маслом противень слоем толщиной до 1 см и дать остыть. Противень с охлажденным кремом поставить на несколько секунд на огонь, затем опрокинуть на стол, подпыленный мукой и, слегка встряхнув, снять противень. Из охлажденного крема круглой выемкой или стаканом вырезать кружки, обвалять их в муке, смочить в яйце и запанировать в сухарях, после чего жарить во фритюре.

Обжаренные лепешки посыпать сахарной пудрой и подать холодными. Отдельно в соуснике подать шоколадный соус.

БАВАРСКИЙ

Продукты: 1/4 л молока, 1/4 стручка ванили, 4 пластинки желатина, 2 белка, 4 желтка, 75 г сахара, 1/4 л сливок, 2 рюмки коньяка.

Молоко с надрезанным стручком ванили прокипятить. Желатин залить водой. Желтки с сахаром взбить в крепкую пену на водяной бане. Горячее молоко (ваниль вынуть) влить, помешивая, в желтковую массу и взбивать, пока крем не загустеет. Не переставая помешивать, ввести желатин. Крем процедить и остудить. Взбить сливки. Когда крем начнет застывать, добавить в него коньяк, взбитые сливки и взбитые белки.

Крем выложить в фужеры, украсить и поставить в холодное место.

С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

Продукты: сахар-песок — 1/2 стакана, молоко — 1 стакан, желтки — 2 шт., мука — 1 ст. ложка, рубленые ядра грецких орехов — 2 стакана, коньяк — 1 ст. ложка.

Желтки растирают с сахаром, коньяком и мукой, растертую массу разводят молоком и проваривают до загустения. Ядра орехов мелко рубят, растирают в ступке или прокатывают на доске скалкой. Растертые орехи добавляют в готовую массу и выбивают до тех пор, пока она не станет пышной.

С ИНЖИРОМ

Продукты: 5 сушеных плодов инжира, 8 ст. ложек сметаны, 1 ст. ложка сахарной пудры, 2—3 ст. ложки тертого шоколада, 4 ч. ложки желатина, ванилин.

Сушеные плоды инжира промыть холодной водой, после чего залить их на 10 минут горячей водой. У размягченных плодов инжира срезать ножом прилегающую к плодоножке огрубевшую часть, а сами плоды охладить и мелко нарезать.

Желатин замочить в стакане холодной воды на 30 минут, а затем слить воду и растворить набухший желатин в небольшом количестве кипятка (1—2 столовые ложки).

Смешать сметану с сахарной пудрой, ванилином и заваренным желатином. Получившуюся смесь взбить с помощью миксера, после чего добавить в нее нарезанный инжир и все хорошо перемешать.

Разлить приготовленный крем в фужеры или стаканы и охладить. Перед подачей к столу украсить крем, посыпав его сверху тертым шоколадом.

ЯГОДНЫЙ

Продукты: *1 стакан сливок, 3/4 стакана сахарной пудры, 1/2 стакана ягод, 10 г желатина.*

Свежие или замороженные ягоды (землянику, малину) перебрать, промыть в холодной воде и протереть сквозь волосяное сито. Полученное пюре перемешать с сахарной пудрой. Сливки процедить в кастрюлю, поставить на лед или в холодную воду и взбивать до образования густой пены. Во взбитые сливки положить протертые с сахаром ягоды и хорошо размешать, затем, не переставая размешивать, влить тонкой струйкой растворенный теплый желатин.

Полученный крем быстро разлить в формы.

МАЛИНОВЫЙ

Продукты: *яйца — 4 шт., сахар-песок — 1/2 стакана, желатин — 1 ч. ложка, малина — 400 г.*

Желтки растирают с сахаром. Протирают малину. Желатин растворяют в 1/4 стакана холодной воды. Смешивают все и взбивают эту массу до тех пор, пока она не начнет застывать. Тогда кладут в нее взбитые очень круто белки, перемешивают осторожно, чтобы не смять белки, быстро перекладывают в смоченную холодной водой форму и охлаждают. Перед подачей форму окунают в горячую воду, выкладывают крем, перевернув форму на плоскую тарелку, и обкладывают хрупким печеньем.

АПЕЛЬСИННЫЙ

Продукты: *1 апельсин, несколько кусочков апельсиновой цедры, 2 яйца, 2 ч. ложки сливок, 1 ст. ложка сахарного песка, 1 ч. ложка муки, 1 ч. чашка молока, бисквиты.*

Сок от 1 апельсина и апельсинную цедру тщательно смешать с яйцами, сливками, сахарным песком и мукой. Влить молоко, перемешать, поставить на огонь и сильно взбивать. Как только смесь начнет закипать, снять с огня и протереть сквозь сито либо просто налить на кусочки бисквитов, уложенных на блюдо. Сверху можно украсить тонкими ломтиками апельсинного цуката.

С АБРИКОСОВЫМ ДЖЕМОМ

Продукты: *молоко — 4 стакана, яйца — 6 шт., сахар — 230 г, сливочное, масло — 1 ст. ложка, мука — 2 ст. ложки, крахмал — 1 ст. ложка, абрикосовый джем — 1 стакан, сметана — 2 стакана, сахарная пудра — 100 г, желатин — 3 ч. ложки, цедра — 1/2 лимона, ванилин, печенье.*

Желтки растереть с сахаром, добавить муку, крахмал, влить тонкой струйкой горячее молоко. Посуду с массой поставить

на маленький огонь и варить, помешивая. Как только масса начнет густеть, добавить взбитые белки и масло. Сняв с плиты, смешать с абрикосовым джемом, ванилином, выложить в чашечки и охладить.

Свежую густую сметану взбить с сахарной пудрой в воздушную массу, добавить в нее лимонную цедру и растворенный в воде желатин.

Готовый крем разложить в вазочки. Положить в каждую по столовой ложке взбитой сметаны и украсить печеньем.

МАРЦИПАНОВЫЙ С МАНГО

Продукты: *6 листиков желатина, по 375 г молока и сиропа манго, 300 г марципановой массы, 4 желтка, 75 г сахарного песка, 400 г сливок, 2 пакетика ванильного сахара, 100 мл ликера, 2 — 3 зрелых плода манго, сок 2 лимонов.*

Желатин замочить в холодной воде. Вскипятить молоко. В марципановую массу добавить немного молока и вымесить миксером до кремообразного состояния.

Желтки яиц взбить с сахарным песком до образования пены, добавить марципановую смесь, молоко и нагревать в водяной бане, помешивая, 3—4 минуты. Хорошо отжатый желатин растворить в желтковом креме, поставить на холод. Сливки взбить с ванильным сахаром. В крем добавить ликер, сливки. Десерт вылить в кастрюлю и поставить в холодильник на 3—4 часа.

Перед подачей на стол плоды манго очистить, нарезать дольками и разложить на тарелках. Сироп манго смешать с лимонным соком. Дольки манго полить сиропом, к ним подать марципановый крем.

ГРУШЕВЫЙ

Влить в миксер по 1 ст. молока и кефира, добавить 1 — 2 ст. ложки миндального пюре, 2 груши, нарезанные на кусочки (без сердцевины), 1 чожка ложка сахара, 2—3 ст. л. размельченного сухого бисквита. Взбивать 1—2 минуты и сразу разлить по бокалам.

МАЛИНОВО-КЛУБНИЧНЫЙ

Положить в миксер стакан промытых спелых ягод малины, 2 яблока (разрезанных на дольки без семян и семенных перегородок), 1—2 ст. ложки сахара, 1 ст. холодного молока. Смесь взбивать в течение 1 минуты, потом перелить фруктово-молочное пюре в 2 бокала и сверху в каждый бокал положить шапку взбитых сливок 10—15 мл.

ЛИМОННЫЙ СО СЛИВКАМИ

Продукты: *сливки — 250 г, сахар — 100 г, желатин — 15 г, яйца — 5 шт., лимон — 2 шт.*

Яичные желтки растирают с сахаром, добавляют лимонный сок и хорошо размешивают. Взбивают белки. Во взбитые сливки вливают растертые яичные желтки с лимонным соком, растворенный процеженный желатин, добавляют взбитые яичные белки, осторожно перемешивают. Разливают в порционную посуду и охлаждают.

ПРАЗДНИЧНЫЙ

В бокал емкостью 250 – 300 мл положить 1—2 ст. ложки размятой клубники или земляники, потом слой мороженого пломбир – 50 г. На мороженое – 1 ст. ложка взбитых сливок, посыпав их сверху измельченными орехами. Добавить 1 ст. ложку шоколадного сиропа, потом слой протертых свежих яблок и снова мороженое пломбир – 50 г, а сверху – взбитые сливки и дробленые орехи вместе с черешней из компота. Бокал должен быть полным. Подать не размешивая.

РЕВЕННЫЙ

Продукты: *ревень – 125 г, сахар – 1 ст. ложка, лимонная корка, сливки – 60 г, желатин – 1/2 ч. ложки.*

Очищенный от кожицы, нарезанный маленькими кусочками ревень тушить с сахаром, пока не получится пюре, добавить натертую лимонную корку и распущенный желатин, в остывшую массу ввести взбитые сливки и остудить.

Подавать в широких винных бокалах с ванильным соусом.

КРЕМ “РУТА”

Продукты: *клубника консервированная – 120 г, сливки густые – 2/3 стакана, сахар – 2 ст. ложки, изюм – 30 г, желатин – 8 г, бисквит покупной – 50 г, ванилин – 4 г, клубничный сок – 80 г.*

Желатин замочить в клубничном сиропе или соке от консервированного клубничного компота. Сливки взбить и добавить в них сахарную пудру (или мелкий песок), изюм, предварительно замоченный в воде (держать в воде 10—15 минут), и все это соединить с растворенным желатином, клубникой, ванилином и хорошо перемешать. Масса должна иметь густоту сметаны. Готовый бисквит, который продают в кондитерских магазинах, разрезать на узенькие полоски длиной 3—5 и шириной 0,5 см. 4—5 полосочек поставить на

равном расстоянии друг от друга по стенкам формочки или кофейной чашечки, в которую затем налить крем. Застывший крем отделить от стенок ножом и выложить на блюдечко. Сверху полить клубничным соком и украсить изюмом или консервированными ягодами.

МИНДАЛЬНЫЙ

Продукты: *1 яйцо, 1 яичный желток, 2—3 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки муки, 3/4 стакана молока, 3/4 стакана 20-процентных сливок, 25 — 50 г сладкого миндаля, 2—3 шт. горького миндаля или 1—2 капли миндального масла или эссенции, 75 г сливочного масла или 125 г (1/2 маленькой бутылки) 35-процентных сливок.*

Яйцо и желток взбить с сахаром, примешать муку, молоко, сливки поставить на огонь и довести до кипения, затем добавить масло. Миндаль залить горячей водой и через 2—3 минуты удалить оболочку, изрубить или смолоть и соединить с

горячим кремом. Если для заправки крема используется миндальное масло или эссенция, то их добавляют к остывшему крему. К холодному крему добавляют также взбитые сливки.

ИЗ КРЫЖОВНИКА

Продукты: *крыжовник — 500 г, корица, желатин — 2 ч. ложки, яйца — 3 шт., сахар — 200 г, цедра лимона, сливки — 1/2 стакана.*

Промытый и очищенный крыжовник залить водой, добавить корицу, закрыть крышкой и тушить. Когда ягоды станут мягкими, протереть их через сито.

Желтки отделить от белков, растереть с сахаром, добавить тертую цедру, набухший в воде и разведенный желатин и ягодную массу. Взбить яичные белки и ввести в подготовленную массу.

Наполнить кремом порционную посуду, украсить взбитыми сливками.

МОККО

***Продукты:** вода (0,5 стакана) 125 г, 2 ч. ложки растворимого кофе, 2 ч. ложки желатина (10 г), яичный желток — 1 шт, 1 стакан сливок (250 г), 2 ст. ложки рубленых орехов (60 г), сахар — 100 г, шоколадные конфеты — 50 г.*

Желатин залить холодной водой и дать набухнуть. Кофе залить кипятком и настоять. Затем в горячей жидкости размешать набухший желатин, сахар и желток, охладить. К взбитым сливкам добавить начинающий сгущаться кофейный крем и рубленые орехи.

Кремом наполнить креманки, украсить шоколадными конфетами.

БРЮЛЕ

***Продукты:** 1 стакан молока, 3 ст. ложки сахарного песка, 1 стакан воды, 1 ст. ложка картофельного крахмала.*

Молоко довести до кипения.

Насыпать на сковороду сахарный песок и нагреть, перемешивая, до слабого побурения. Добавить воду, слегка проварить сироп и влить его в кипящее молоко. Разведенный небольшим количеством молока крахмал медленно влить в кипящее с сахаром молоко, еще раз довести до кипения.

Выложить брюле в форму. Охладить.

КРЕМ-БРЮЛЕ В ЧАШКАХ

***Продукты:** яйца — 4 шт., сахар-песок — 100 г, сахар-песок для жженки — 2 ст. ложки, молоко — 2 стакана, ванильный сахар — 1 пакетик.*

Ставят на огонь чистую сковороду с 2 ст. ложками сахара и, помешивая, доводят до темно-золотистого цвета, вливают 1/2 стакана воды и кипятят, чтобы весь сахар растворился в воде.

Яйца хорошо разбалтывают с сахаром, молоком, ванильным порошком, добавляют по вкусу жженку, разливают по чашкам (не очень плотные), ставят их в посуду с горячей водой, накрывают бумагой, а сверху крышкой и ставят в горячую духовку.

Вода должна покрывать чашки до 3/4 и не должна сильно кипеть, так как она может попасть в чашки и испортить крем.

Когда готовая масса в чашках станет студенистой, чашки вынимают из воды, остужают, выкладывают на тарелочки и держат до подачи на холоде.

ИЗ МОРОЖЕНОГО

Продукты: *сливочное мороженое — 400 г, яйца — 3 шт., сахар — 3 ст. ложки, молоко — 1 ст. ложка, желатин —4 ч. ложки, ванилин.*

Яйца взбить с сахаром, поставить на плиту и греть, пока растворится сахар (но не до кипячения), подлить кипяченое молоко, разбухший желатин. Полученную массу остудить, добавить мороженое и все хорошенько взбить, после чего поместить в холодильник для загустения.

Можно добавить в этот крем тертый шоколад, орехи, ягоды из варенья.

КРЕМ-КОНЬЯК

Продукты: *1 стакан 30 — 35-процентных сливок, 3 желтка, 4 ст. ложки сахарного песка, 3 ч. ложки коньяка, 50 г шоколада, ванилин.*

Желтки взбить с сахаром, добавить коньяк, ванилин и сливки, взбитые в густую пену.

Наполнить кремом стеклянные стаканы, посыпать тертым шоколадом. Охладить.

КРЕМ -КАРАМЕЛЬ
(болгарское блюдо)

Продукты: *2 стакана молока, 3 яйца, 2 стакана сахарного песка, ванилин.*

Яйца, молоко, 1 3/4, стакана сахарного песка взбить венчиком при слабом нагревании, чтобы яичный белок не свернулся. Добавить ванилин. Оставшийся песок расплавить на сковороде до коричневого цвета, чтобы получилась светлая карамель. Смешать ее с приготовленным кремом. Разлить ложкой в формочки и поместить на 30—35 минут в нагретую духовку, чтобы крем запекся. Охладить.

РОМОВЫЙ

Продукты: 6 яичных желтков, 6 ст. ложек сахара с ванилином, 800 г взбитых сливок, ром, цукаты.

Желтки хорошо вымешать с ванильным сахаром и 600 г взбитых в крепкую пену жирных сливок, добавить к ним вымоченные в крепком роме цукаты. Ромовым кремом наполнить стаканы и поставить их в холодное место.

Перед употреблением на крем положить пену из сливок.

КРЕМ С РАСТВОРИМЫМ КОФЕ

Продукты: сливки — 300 г, молоко — 150 г, растворимый кофе — 3 ч. ложки, сахар — 4 ст. ложки, желатин — 12 г, яйцо — 1 шт. или 2 желтка.

Целое яйцо или яичные желтки растирают с сахаром и, помешивая, проваривают на водяной бане до тех пор, пока смесь не загустеет до консистенции сливок. В готовую смесь вливают предварительно растворенный желатин, проваривают и

охлаждают. В небольшом количестве молока разводят растворимый кофе, соединяют его с яично-молочной смесью. Сливки взбивают и вливают, помешивая, в яично-молочную смесь.

Крем разливают в порционную посуду и охлаждают.

СЛИВОЧНАЯ ГЛАЗУРЬ

Продукты: 1 стакан сахара, 1 стакан 20-процентных сливок, 1 чайная ложка сливочного масла, ванильный сахар.

Сливки и сахар поместить в маленькую кастрюлю и варить, помешивая, 10—15 минут, пока глазурь не загустеет. Добавить масло, заправить ванильным сахаром и сразу использовать.

БЕЛКОВАЯ

Продукты: 2 яичных белка, 200 г сахарной пудры, 1 ст. ложка лимонного сока.

Сахарную пудру просеять через сито в миску, добавить белки и лимонный сок и

быстро перемешать до образования глазури. Яичную глазурь можно заправить ромом, кофейным экстрактом, какао и другими приправами.

ПРОСТАЯ САХАРНАЯ

Продукты: *сахарная пудра — 1 стакан, вкусовые добавки на усмотрение (около 6 ст. ложек жидкости, около 2 ч. ложек кофе или порошка какао).*

Просеянную сахарную пудру перемешать венчиком с небольшим количеством горячей воды и вкусовыми добавками так, чтобы не было комков, а глазурь стала вязкой.

В качестве добавок используют фруктовые соки, ликеры и некоторые спиртные напитки, ванилиновую пудру, растворимый кофе и какао.

ЖИРНАЯ САХАРНАЯ

Продукты: *150 г сахарной пудры, 20 г кокосового жира.*

Просеянную сахарную пудру растереть со слегка разогретым кокосовым жиром.

Содержание

Справочно-практическое издание

ТОРТЫ И ВЫПЕЧКА

Генеральный директор издательства *С. М. Макаренков*

Художественное оформление: *П. Навдаев*
Компьютерная графика: *О. Бычкова,*
Д. Сергеев, А. Мастерков
Компьютерная верстка: *Е. Свинцова*

Подписано в печать с готовых диапозитивов 28.02.2002 г.
Формат 60x84/32. Гарнитура «School». Печать офсетная.
Печ. л. 19,0. Усл. печ. л. 31,92. Тираж 15 000 экз.
Заказ № 596

Адрес электронной почты: info@ripol.ru
Страничка во «всемирной паутине»: www.ripol.ru

«РИПОЛ КЛАССИК»
125315, Москва, Амбулаторный 2 пр., д. 8, стр. 1, комн. 12
ЛР № 064925 от 16.01.97 г.

ИД «РИПОЛ КЛАССИК»
107140, Москва, Красиопрудная ул., д. 22а, стр. 1
Изд. лиц. № 04620 от 24.04.2001 г.

Отпечатано с готовых диапозитивов
во ФГУП ИПК «Ульяновский Дом печати»
432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14



ISBN 5-7905-0383-7

9 795790 503831 >